



Château Chantemerle



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2013

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Médoc

Cépage(s): Cabernet Sauvignon , Merlot , Petit Verdot

Région: Bordelais

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Gracieuse robe pourpre soutenu, aux reflets violines. Nez un peu discret à l'ouverture qui s'ouvre sur de fines notes lardées et fumées mêlées de sous-bois et d'humus frais. Très agréable. Bouche juteuse et salivante, l'élevage discret laisse s'exprimer le vin à la chair dense et aux tanins structurés. Belle finale réglissée. Servir carafé vers 16° sur un canard aux olives.

ACCORDS METS

Camembert
Civet de chevreuil
Canard aux olives

LIEUX DE VENTE

Scea Vignobles Cruchon et Fils
2, ROUTE DE VENDAYS
33340 GAILLAN MEDOC
Tel : 0033556416971
<http://www.domaine-chantemerle.com>