



Château Chantemerle



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2015

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Médoc

Cépage(s): Cabernet Sauvignon , Merlot , Malbec

Région: Bordelais

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe grenat sombre et intense. Le nez nous dévoile d'abord des notes prononcées d'élevage avec son cortège de parfums balsamiques, de cèdre, et de moka sur un fond plus fruité. En bouche, c'est encore très serré avec des tanins marqués et les mêmes notes qu'au nez. C'est sérieux mais il faudra patienter un peu. Servir sur un magret de canard saignant aux 3 poivres.

ACCORDS METS

Magret de canard au poivre vert

LIEUX DE VENTE

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