

CHATEAU LES DONATS

BLAYE COTES DE BORDEAUX

INFORMATION

Appellation : Blaye Côtes de Bordeaux

Cépage : MERLOT 100%

Alcool : 14%

Certification : HVE3

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Les fermentations se font pendant 3 semaines avec un travail précis pour garder le fruité et la rondeur de la vendange. Le vin est élevé en cuve inox pendant 18 mois avec des dégustations régulières pour affiner au mieux l'élevage.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : 1 ROUTE DES DEMOISELLES 33710 LANSAC

Surface : 3,61 ha

Type de sol : ARGILO GRAVELEUX

Climat : OCEANIQUE

DÉGUSTATION

Œil : Une robe est grenat avec des touches violacées

Nez : Le Nez est fruité : cassis et cerise bien mûres

Bouche : La bouche est ronde et gourmande escortée d'un joli fruité, les tanins sont doux et soyeux

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 17°/19°

Accords mets et vins : Château les Donats accompagnera chaleureusement une belle volaille ou une bonne planche charcuterie entre amis

Garde : Ce joli vin est déjà agréable à déguster et se gardera tranquillement de 3 à 5 ans