



CHATEAU LAMOTHE-VINCENT



Nome: "BORDEAUX ROUGE"

Annata: 2015

Regione: BORDEAUX / Entre-Deux-Mers / Montignac

Denominazione: AOC BORDEAUX

Colore: ROSSO

Vitigno: 85% MERLOT, 15% CABERNET SAUVIGNON

Formati: 750 ml.

Coltura: le uve nascono da tre blocchi di parcelle situati a Montignac, Castelvieil e Daubéze; le vigne giacciono su terreni argillosi con presenza di silice e calcare ed anche di ferro nei pressi di Montignac.

In cantina: vendemmia manuale, macerazione a freddo per 6 giorni e conversione malolattica completamente svolta; segue poi l'affinamento in parte in acciaio e in parte in botti di rovere francese per circa 9 mesi.

Caratteristiche: bouquet molto vario ed elegante con frutti rossi tipo ribes e cassis e frutti neri come mora e mirtillo insieme a cenni di liquirizia; al palato svela una buona struttura e tannini decisamente fini, con un finale di bocca dai ritorni di frutti neri e sentori tostati.

Abbinamenti: connubio perfetto con carni rosse (soprattutto cotture grigliate) e selvaggina.

Servizio: 16-18 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona

www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com

FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)