



POMEROL



CÉPAGE: Merlot, Cabernet Franc

SOL: Graveleux – argileux (2/3), limons argileux (1/3)

VINIFICATION: Production et vieillissement: acier inoxydable et fût de chêne.

DEGUSTATION:

Œil: Robe pourpre profond

Nez: Prononcé de fruits noirs mûrs riches avec de légères notes de pain grillé et de chêne

Bouche: Des fruits noirs mûrs, des toasts aux cerises et du cèdre continuent en bouche

Accompagne parfaitement de nombreux plats : boeuf, canard, steak de thon, fromage.

GRAPE VARIETY: Merlot, Cabernet Franc

SOIL: Gravel - clay (2/3), clay loams (1/3)

VINIFICATION: Production and aging: stainless steel and oak barrel.

DEGUSTATION:

Eye: Deep purple color

Nose: Pronounced rich ripe black fruit with light notes of toast and oak

Mouth: Ripe black fruit, cherry toast and cedar continue on the palate

Perfect with many dishes: beef, duck, tuna steak, cheese.