

Château LE VIEUX SERESTIN

Médoc



CÉPAGES: Merlot, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot

SOL: Sablo-graveleux, argilo calcaire et argilo graveleux

VINIFICATION: Vinification classique avec une macération post fermentation avec remise en suspension des lies.

DEGUSTATION:

Robe: robe rubis

Bouquet: arômes expressifs de fruits noirs au boisé élégant

Bouche: structure est solide avec des tanins souples et fins. Bon équilibre entre vin et bois

Accompagne parfaitement de nombreux plats : une côte de bœuf grillée, un canard rôti aux griottes ou un camembert bien affiné.

GRAPE VARIETIES: Merlot, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot

SOIL: Sandy-gravel, clay limestone and gravel clay

WINEMAKING: Classic vinification with post fermentation maceration with restocking suspension of the lees.

DEGUSTATION:

Colour: ruby colour

Nose: expressive aromas of black fruits with an elegant woody note

Palate: structure is solid with supple and fine tannins. Good balance between wine and wood

Perfect with many dishes: grilled prime rib, roast duck with Morello cherries or a well-ripened Camembert.