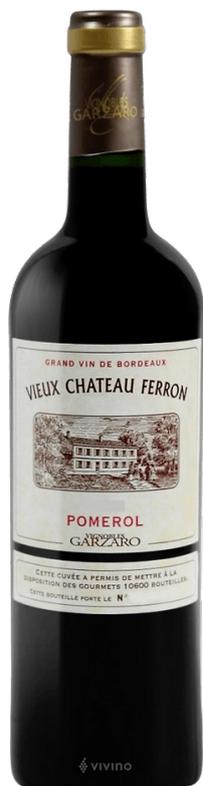




BORDEAUX



101²⁵\$

CARTON
DE 6 /
607⁵⁰\$



VIGNOLE GARZARO – Vieux Château Ferron Pomerol BORDEAUX, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP15160824

PAYS

Bordeaux – France

FORMAT

750

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

CÉPAGE

Merlot 95%, Cabernet Franc 5%

ALCOOL

13.5

DISTRIBUTION

Importations Privées

APPELLATION

Pomerol

VIGNOLE

ÂGE MOYEN DES VIGNES

80 ans

TYPE DE SOL

Sols sablonneux en surface

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Utilisation de tables de tri, égrappage total, fermentation thermo-régulée. Vinification selon méthode ancestrale. Elevage en barrique neuve

PARTICULARITÉS –

Vendanges manuelles.

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur grenat, intense, reflets rubis.

OLFACTIF

Aromatique, distingué, subtils arômes de fruits cuits, généreux arômes de fruits noirs, légers arômes de mûre, subtils arômes d'épices, légers arômes de vanille, d'amande grillée, subtils arômes de moka, légers arômes de bois neuf.

GUSTATIF

En bouche les tanins sont très présents mais bien enrobés et soyeux ce qui lui donne une belle rondeur. On retrouve toute la finesse et l'élégance du Pomerol, une œuvre de haute couture.

ACCOMPAGNEMENT

Accord parfait avec viandes rouges, gibiers et fromages.

TEMPÉRATURE

Servir entre 16 et 18°C

TEMPS DE GARDE

Vous pouvez boire dès maintenant ou le conserver entre 10 et 12 ans.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Fromages, Desserts

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2 g/l