



CHATEAU
DE
LA LAMBERTIE



BORDEAUX ROUGE AOC
Millésime 2019 - Cuvée fût de chêne

Certification : HVE - Terra Vitis

Couleur : Rouge profond, légèrement tuilé

Type de Sol : Argilo-Calcaire

Cépages : Merlot 90%, Cabernet franc 10%

Rendement : 40-45 hl/ha

Vinification : Traditionnelle en cuve inox avec contrôle des températures. Cuvaision de 4 semaines pour extraire saveurs, tanins et couleurs.

Élevage : 12 mois en barrique de chêne français

Degré alcoolique : 14,5% vol.

Âge des vignes : 25 et 45 ans

Notes : «Riche et puissant aux tanins très soyeux et aux arômes de réglisse. Généreux, rond et savoureux. Le passage de douze mois en barrique lui donne toute sa typicité.»



RECOMMANDATION DE SERVICE

Ouvrir deux heures à l'avance et servir idéalement à 17 degrés.

ACCORD METS & VINS

Particulièrement adapté aux viandes rouges et en sauce, ainsi qu'aux fromages de caractère.

DURÉE DE GARDE

10 à 15 ans.

