



CHATEAU
DE
LA LAMBERTIE



BORDEAUX ROUGE AOC
Millésime 2020 - Cuvée Émile

Certification : HVE - Terra Vitis

Couleur : Rouge profond

Type de Sol : Boulbène fin

Cépages : Merlot

Rendement : 40-45 hl/ha

Vinification : Traditionnelle en cuve inox avec contrôle des températures. Cuvaision 4 à 5 semaines.

Degré alcoolique : 14,5% vol.

Âge des vignes : 40 ans

Notes : «Très élégant, parfaitement équilibré, riche et savoureux, rond et puissant. Parfums légèrement grillés aux arômes de réglisse et café torréfié.»



RECOMMANDATION DE SERVICE

Si possible en carafe. Ouvrir 2 à 3 heures à l'avance.

ACCORD METS & VINS

Parfaitement adapté aux viandes rouges, poivrées et fromages forts.

DURÉE DE GARDE

10 à 15 ans.

