



CHATEAU DE LA LAMBERTIE



BORDEAUX ROUGE AOC Millésime 2021

Certification : HVE - Terra Vitis

Couleur : Rouge rubis

Type de Sol : Argilo-Calcaire et Boulbène

Cépages : Merlot, Cabernet franc et Malbec

Rendement : 40-45 hl/ha

Vinification : Traditionnelle en cuve inox avec contrôle des températures. Fermentation et macération de 4 semaines.

Degré alcoolique : 13% vol.

Âge des vignes : 15 à 40 ans

Notes : «Vin rouge d'une belle rondeur. Parfums de petits fruits rouges écrasés. Savoureux et élégant.»



RECOMMANDATION DE SERVICE

Servir entre 16 à 18 degrés. Passage en carafe recommandé.

ACCORD METS & VINS

Ce vin accompagne à merveille les grillades, la charcuterie et les fromages.

DURÉE DE GARDE

8 à 12 ans.

