

Château Vilatte

POUR LE PLAISIR, PAR NATURE



ROUGE CLASSIQUE

APPELLATION BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

MILLESIME 2015

CÉPAGES

75% Merlot

15% Cabernet Franc

10% Cabernet Sauvignon

VIGNES

Raisins issus de vieilles vignes sur nos meilleurs terroirs.

SOLS

Sols argilo-calcaires et belle veine argilo-graveleuse autour de la propriété.

VINIFICATION

Vin issu de raisins vendangés à maturité. Macération préfermentaire à faible température. Fermentation et élevage long (mise en bouteille 2 ans après récolte), collage au blanc d'oeuf, pas de filtration stabilisante.

DEGUSTATION

Beau Millésime à Bordeaux. Vin avec beaucoup de croc, plein de fruit et belle fraîcheur des tanins. Encore un peu jeune mais déjà agréable. Un vin plein de promesse.

ACCORDS

Vin destiné à la cuisine élaborée, les viandes rouges, le fromage.

