



CHATEAU DE LA LAMBERTIE



BORDEAUX ROUGE AOC Millésime 2019 - 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.»

VITICULTEURS
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLES



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.

EARL DE LA LAMBERTIE - 1, La Lambertie - 33220 PINEUILH - FRANCE

Yvan et Jean Marc KACKI propriétaires récoltants

Tél. 05 57 46 39 63 ☎ 06 08 17 44 66

www.chateaulalambertie.com ☎ contact@chateaulalambertie.com



Année 2023

