



CHATEAU DE LA LAMBERTIE



BORDEAUX ROUGE AOC Millésime 2019

Certification : HVE - Terra Vitis

Couleur : Rouge brillant

Type de Sol : Boulbènes fines et argilo-calcaire

Cépages : Merlot 80%, Cabernet franc 20%

Rendement : 40-45 hl/ha

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

Degré alcoolique : 14,5% vol.

Âge des vignes : 15 à 40 ans

Notes : «Vin de caractère aux parfums de fruits rouges (groseille, cassis, ...) suivi de notes de réglisse d'une belle élégance.»



RECOMMANDATION DE SERVICE

Ouvrir deux heures à l'avance et servir idéalement en carafe.

ACCORD METS & VINS

Parfait sur une viande rouge (côte de boeuf ou entrecôte). Très agréable sur un fondant au chocolat accompagné de fruits rouges.

DURÉE DE GARDE

10 à 15 ans.

