



CHATEAU DE LA LAMBERTIE

BORDEAUX ROUGE AOC Millésime 2020 - Cuvée Française



Certification : HVE - Terra Vitis

Couleur : Rouge concentré, carmillon

Type de Sol : Argilo calcaire

Cépages : Merlot, Malbec, Cabernet franc

Rendement : 40-45 hl/ha

Vinification : Cuvaision longue, macération préfermentaire à froid, fermentation lente en cuve inox afin d'extraire une richesse de saveurs, de tanins et couleurs.

Degré alcoolique : 14,5% vol.

Âge des vignes : 25 et 45 ans

Notes : «Vin de grand caractère, concentré, riche, tanique. Parfums prononcés de petits fruits rouges (mûres, cassis, framboises). Puissant autant en arômes qu'en tanins fermes. Vin de garde typique.»



RECOMMANDATION DE SERVICE

Température d'ouverture 17 degrés. Ouvrir quelques heures à l'avance. Passage en carafe afin de l'assouplir et révéler tous ses arômes et sa richesse.

ACCORD METS & VINS

Viandes rouges fortes et en sauce, 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

