



GRAND BATEAU - BORDEAUX ROUGE



Vignoble: Barrière Frères

Pays: France

Région: Bordeaux

Cépage: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Le nez a une jolie expression de fruits mûrs, d'épices et de vanille. En bouche, le vin est puissant, harmonieux avec des arômes de fruits qui équilibrent en douceur les notes boisées. Les tanins sont fondus, mûrs et soyeux. Parfait pour être apprécié dès maintenant.

AGRÉABLE AVEC

Viandes rouges, charcuteries et fromages à pâte dure.

POTENTIEL DE GARDE

3-4 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

17°C

TENEUR EN ALCOOL

13% vol.

VINIFICATION & ELEVAGE : Grand Bateau fait l'objet d'une vinification soignée alliant savoir-faire traditionnel et techniques modernes.

L'assemblage final qui marie des vins élevés en barriques de chêne et d'autres, plus classiquement, élevés en cuves, apporte au vin sa souplesse et des notes de vanille exquis.