

CHÂTEAU ALTA GAÏA N°2

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE 2018



Cépages

Merlot 85%

Cabernet Sauvignon 15%



Vinification

- Vendanges mécaniques. Les raisins sont triés sur une table vibrante. Non foulés, les raisins ont été mis en cuve.
- Fermentations alcoolique et malolactique faites en cuves inox. Elevage sous bois pendant 6 mois.
- Vinifié à température maîtrisée : 26/27°C
- Degré d'alcool : 14%vol



Caractéristiques du vin

Une belle composition que ce 2018 grenat.

Ce vin se distingue par l'union parfaite des fruits rouges frais et d'un boisé discret, enrichi par des notes épicées.

Expressive et veloutée, la bouche affiche de jolis tanins soyeux.

Finale torréfiée, longue avec des notes de fruits noirs.



Conseils de dégustation

A déguster entre 16 et 18°C

Accords : viande rouge, viande blanche, plats épicés type paella, fromage, chocolat


Temps de garde 5 à 8ans




CHÂTEAU ALTA GAÏA

ESTELLE +33 6 16 66 64 86

CHRISTINE +33 6 99 23 01 66

 187 Allée de Gaïa 33350 RUCH

 www.altagaia.com