

# CHÂTEAU ALTA GAÏA N°2

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE 2019



## 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

---

Un vin déjà affiné : la robe profonde montre quelques reflets pourpres.

Le premier nez exprime les fruits noirs bien mûrs, cassis et mûres, relayés par un boisé suave et bien fondu.

La bouche laisse la même impression: aimable en attaque, chaleureuse, elle monte en puissance dévoilant une chaire dense, à la saveur de sous-bois, encadrée par une solide charpente qui permet à cette bouteille de bien vieillir. De la matière et une belle envolée.



## 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](http://www.altagaia.com)