

Vignobles Choquet, Bordeaux, France
Château La Croix Saint-Benoît 2016
AOC Bordeaux Supérieur



Informations

Couleur : rouge
Taux alcool : 14,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

70 % Merlot
25 % Cabernet Sauvignon
5 % Cabernet Franc



Terroir

Sol: argilo-calcaire



Viticulture

Vendanges mécaniques



Vinification

Vinification classique avec peu d'extraction
Elevage de 12 mois en cuves inox thermo-régulées et micro-oxygénées dont 1/4 boisé sous staves pour apporter une certaine rondeur.



Service

16° C



Garde

3 à 5 ans



Accord

Terrine de Canard Forestière
Rillettes de Canard
Côte de veau aux morilles
Entrecôtes à la sauce Bordelaise
Rognons de veau grillé à la moutarde
Fromages : pâtes molles



Dégustation

La robe de ce vin est grenat foncé avec des reflets violets. Il s'exprime sur des fruits rouges avec d'élégantes notes de cacao et vanille amenées par l'élevage. La bouche est souple et délicate avec une belle finale sur de jolies notes boisées. C'est un vin bien structuré à la fois dans la rondeur et la puissance.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE