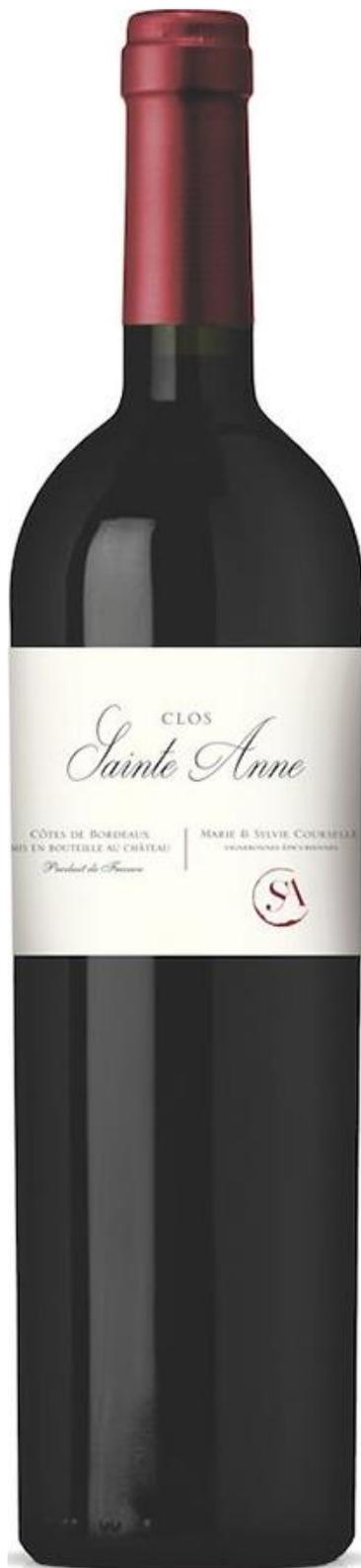


Marie & Sylvie Courselle, Bordeaux, France

Clos Saint-Anne 2018

AOP Cadillac Côtes de Bordeaux



Informations

Couleur : rouge

Taux alcool : 13,5 %

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

50 % Merlot

25 % Cabernet Franc

25 % Petit Verdot



Terroir

Vignoble en terrasses

Coteaux exposés plein sud

Sol de graves profondes sur argiles fines



Viticulture



Vinification

60% de l'assemblage est élevé en barriques (dont 20% de barriques neuves) et 40% en cuves

Deux soutirages ont lieu au cours des 12 mois d'élevage.



Service

15 à 16° C



Garde

5 à 7 ans



Accord

Côtelettes d'agneau

Canard aux cerises

Côte de bœuf

Fromages à pâte molle

Moelleux au chocolat



Dégustation

Avec sa belle robe grenat, ce vin élégant offre un bouquet de fruits rouges mûrs, de violette et de notes toastées. La bouche est généreuse et suave avec une finale épicée. La rondeur du Merlot est soutenue par la structure du Cabernet Franc. C'est un vin puissant avec un bel équilibre entre acidité et tanins.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE