



BORDEAUX



2013

Trésor des Arcades

A.O.C Bordeaux Supérieur

2019



Caves Royales® est une Appellation Bordeaux Supérieur d'Origine Contrôlée, créée en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers. Drainé par des rivières naturelles, le vignoble familial bordelais s'étend sur une surface de 150 hectares sur des sols argilo-calcaire.



ASSEMBLAGE :

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc.



VINIFICATION :

Macération d'environ 4 semaines en cuves inox.
Pressurage pneumatique.
Elevage 100% en fûts de chêne obligatoire pendant 1 ans.
Macération à chaud, pour un maximum de tanins.

ALCOOL : 14% Vol.

ORIGINE : Entre Deux Mers. (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE : 14° - 16°.

CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise lourde Conical brown, 750ml.
Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.
Carton qualité export avec séparateurs de 6 bouteilles.



DÉGUSTATION :

Velouté et généreux avec de la puissance et de la complexité. Un grand Bordeaux d'excellence, avec des notes épicées, cacaotées. En bouche c'est un vin à l'attaque franche, au milieu de bouche rond mais puissant avec une finale moyenne sur des notes grillées.



ACCORDS METS/VIN :

Les grands vins rouges de Bordeaux sont gourmands, complexes et intenses, avec des notes soutenues et des reflets violets. Appréciable sur toutes les viandes rouges grillées et les fromages.

VIEILLISSEMENT : Entre 8 et 10 ans.



www.cavedesvignerons.fr