



Back'us
Vins de vigneron AOC

CHATEAU D'ABZAC

2010

AOC BORDEAUX SUPERIEUR



VIGNOBLE

Région : Bordeaux
Age du vignoble : 20 à 25 ans
Surface du vignoble : 35 hectares
Type de sol : Graves limoneuses profondes
Type de culture : Raisonnée

Cépages : 100 % Merlot

VINIFICATION

Fermentation : En cuve inox thermo-régulée
Macération : 3 semaines
Elevage : 12 mois en barriques de chêne français dont 1/3 neuves.

DEGUSTATION

Note de dégustation : Robe cerise soutenue. Attaque en bouche d'une belle présence fruitée. Persistance aromatique en finale longue. Souplesse - Tanins fondus.

Conseils de service : A déguster de préférence sur toutes les viandes et le fromage – à température ambiante.

SE Baron d'ANGLADE Château d'Abzac 33230 ABZAC