



Château d'Abzac

Back'us
Vins de vigneron AOC

CHATEAU D'ABZAC

RESERVE

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

2005^(*)

VIGNOBLE

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

Cépages : 100 % Merlot

VINIFICATION

Fermentation : En cuve inox thermo-régulée
Macération : 3 semaines
Eleveage : 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 fuitée. 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



^(*) Servi au diner de gala de la Chaîne des Rôtisseurs lors de son Assemblée Générale Annuelle – le 4 octobre 2014