



BLAYE CÔTES DE BORDEAUX ROUGE 2019 " TRADITION " CH. DES TOURTES

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon



Note de dégustation :

Vin de couleur rouge rubis soutenu, le nez présente des arômes de fruits rouges et fruits noirs très plaisants. La bouche possède du caractère, de la souplesse, et un bel équilibre. Les notes fruitées, le côté rond et franc de ce Bordeaux raviront le palais des amateurs.

Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Viande blanche ou rosé rôtie (porcelet à la broche,...) ou viande rouge légère (filet de bœuf, agneau de lait,...)

Commentaires du sommelier :

Le château des Tourtes, propriété familiale propose une fois de plus, une cuvée très réussie et sublimée par ce millésime exceptionnel. Laissez-vous séduire par la souplesse et le fruité charmeur de ce Blaye qui reste sage jusque dans son prix.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

