



BORDEAUX SUPÉRIEUR 2022 CHÂTEAU VILLOTTE

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

Note de dégustation :

Vin de couleur rouge grenat soutenue. Le nez exprime des arômes fruités à juste maturité (mûres, framboises). En bouche, il possède une belle structure avec des tanins soyeux. Les caractères souples et fruités du Merlot sont bien présents jusqu'en finale. Un Bordeaux qui séduira de nombreux palais et qui se déguste parfaitement dès maintenant.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des viandes rosées ou rouges comme par exemple un rôti de veau ou de bœuf ou un magret de canard rosé.

Commentaires du sommelier :

Le Château Villotte est admirablement bien situé, à quelques kilomètres au sud de l'appellation Saint Emilion. Le vignoble est constitué essentiellement de Merlot complété de Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Le vin est d'un style classique, typé Bordeaux rive droite, avec une jolie structure mais des tanins soyeux et plaisants.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

