



SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ 2015 CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 70% merlot, 25% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon

Note de dégustation :

Belle robe grenat intense présentant quelques reflets tuiés. Nez ouvert et pleinement épanoui. Sa grande complexité rappelle les fruits tels que les pruneaux, les prunes et les cerises ainsi que de touches tertiaires (humus, sous-bois, truffe) et un joli caractère boisé bien fondu dans un ensemble très séduisant. La bouche est suave, avec des tanins soyeux et parfaitement intégrés. Le vin est puissant mais possède un équilibre remarquable ainsi qu'une longueur remarquable. On apprécie sa texture savoureuse et ses

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge rôtie et viande confite (tourmedos Rossini, parmentier de canard à la truffe). Fromages à la truffe.

Commentaires du sommelier :

Le Château Balestard La Tonnelle est implanté sur le plateau argilo-calcaire de Saint-Émilion. Étendu sur 10,5 hectares de vignes, le vignoble a été fondé au XVème siècle. Aujourd'hui dirigé par Jacques Capdemourlin, le Château Balestard La Tonnelle poursuit son ascension parmi les noms incontournables de Saint-Émilion. Lorsqu'il atteint sa plénitude, le vin de Balestard La Tonnelle se présente tout en rondeur, avec un caractère généreux, intense et raffiné. Laissez vous séduire par ce Grand cru à pleine maturité.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

