



SAINTE - FOY CÔTES DE BORDEAUX ROUGE 2022 " SEQUOIA " CHÂTEAU CARBONNEAU

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Entre - Deux - Mers
Cépage(s) : 60% merlot, 25% cabernet franc, 15% cabernet sauvignon

Note de dégustation :

Couleur rouge profonde. Nez dominé par les fruits noirs, le cuir et les épices (girofle). Bouche ample et élégante avec des tanins bien fondus. Le boisé discret soutient avec délicatesse les fruits noirs en bouche. Le vin est prêt à être bu maintenant ou peut être vieilli pendant encore 5 à 10 ans.



Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Vin déjà abouti qui se mariera parfaitement avec des viandes grillées, de l'agneau et des fromages corsés.

Commentaires du sommelier :

Le magnifique Sequoia de 40 mètres qui surplombe le château et sa verrière a donné naissance à cette cuvée, symbole d'un vin imposant et raffiné. L'élevage de 10 mois en fûts de chêne français lui apporte une patine tout à fait particulière. Une appellation à découvrir, digne des plus réputées de la Gironde.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

