BORDEAUX ROUGE 2024 " LES DEUX FRÈRES " CHÂTEAU CARBONNEAU

Pays	France
Région :	Bordeaux
Sous région :	Entre - Deux - Mers
Cépage(s) :	70% malbec, 30% cabernet franc

Note de dégustation :

Belle robe rubis. Le nez est plaisant, fruité et ouvert. En bouche, c'est un Bordeaux plus léger que la moyenne, très agréable sur la jeunesse. On apprécie son caractère fruité, facile et gourmand.

Température de service :	16 C°
Potentiel de garde :	4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Idéal avec des charcuteries, pâté en croute, viande blanche et viande rosée.

Commentaires du sommelier :

Atypique penseront certains, audacieux diront d'autres, voici un Bordeaux d'un nouveau genre. Un vin léger, fruité, plaisant dès ses premières années et signés par deux frères, Pierre et Hugo Franc de Ferrière, les propriétaires du Château Carbonneau. Un vin de copain, idéal pour un pique-nique campagnard.

Puissance