



HAUT MÉDOC 2022 " CRU BOURGEOIS " CHÂTEAU HAUT BEYZAC

Pays	France
Région :	Bordeaux
Sous région :	Rive gauche
Cépage(s) :	65% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon, 5% petit verdot

Note de dégustation :

Robe rouge incarnat violacée, nez puissant de fruits noirs, cassis, finement boisé, bouche ample et riche aux tanins enrobés.



Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :	



Viande rouge corsée, béarnaise ou en tartare, rôti d'agneau de Pauillac sauce au thym

Commentaires du sommelier :

Un grand vin du Médoc où le Cabernet Sauvignon et le Merlot conjuguent admirablement ce magnifique terroir proche de Saint Estèphe.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

