



BLAYE 2022 ROUGE " ATTRIBUT DES TOURTES " CHÂTEAU DES TOURTES

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 60% merlot, 40% cabernet sauvignon

Note de dégustation :



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges : magret de canard, filet de boeuf. Après quelques années de vieillissement, sélection de fromages affinés

Commentaires du sommelier :

Sélection parcellaire en AOC Blaye, cette cuvée " Attribut " exprime tout le potentiel de ce grand terroir girondin. Au château des Tourtes, les meilleurs soins sont apportés pour faire de cette bouteille ambitieuse un grand vin complexe et élégant. L'élevage long (18 mois en fût de chêne neuf) affine la structure et lui apporte de la profondeur et une belle patine de tanins.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

