



Grand Vin De Château Dubraud

Grand Vin De Château Dubraud

Blaye - Rouge 2014

Région :	Bordeaux
Appellation :	Blaye
Cuvée :	Grand Vin de Château Dubraud
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Cabernet franc (10%) / Cabernet Sauvignon (15%) / Merlot (75%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Certification Haute Valeur Environnementale.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en barrique d'un vin, Assemblage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, profonde, reflets cerise.

NEZ : Élégant, généreux.

BOUCHE : Profonde, concentrée, ample, intenses notes de fruits noirs, généreuses notes d'épices, notes de pain grillé, tanins frais, longs, tanins mûrs, rond, corps structuré, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 19°

GARDE : A consommer entre 2014 et 2029



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Gibiers, Magret de canard, Navarin d'agneau, Fromages

