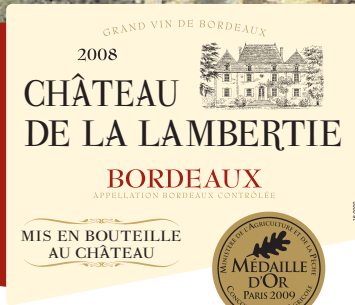




Ce joli vin à la robe pourpre, offre un nez intense et élégant, de confiture de fruits noirs, de réglisse et de violettes. Sa bouche est puissante, ample et fraîche, avec une finale persistante et délicate où prédominent les arômes de baies noires et d'épices douces. Ample et fruité, ce vin peut être servi sur des grillades ou du petit gibier rôti.



Médaille d'Or
Concours de Paris 2009



Château de la Lambertie

BORDEAUX 2008

Notes de dégustation

Ce joli vin à la robe pourpre, offre un nez intense et élégant, de confiture de fruits noirs, de réglisse et de violettes. Sa bouche est puissante, ample et fraîche, avec une finale persistante et délicate où prédominent les arômes de baies noires et d'épices douces. Ample et fruité, ce vin peut être servi sur des grillades ou du petit gibier rôti.

Propriétaire :

Françoise Marchand & fils

Commune :

Pineuilh

Terroir :

Argilo-calcaire

Encépagement :

70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Vinification :

Vinification en cuves en fibres.

Vendanges mécaniques.

Macération pré-fermentaire et post-fermentaire à froid

Production :

66 667 bouteilles

