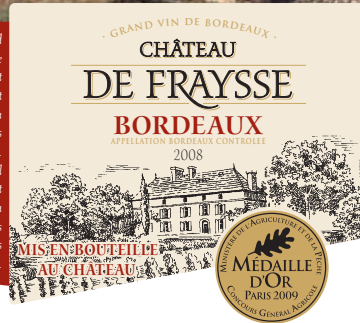


Ce joli vin gourmand et ample, au nez de fruits rouges confits et aux notes légèrement poivrées, est frais en bouche, avec des tanins soyeux et croquants. Harmonieux, il accompagne idéalement un gigot d'agneau aux herbes ou toutes sortes de viandes rouges grillées.



Médaille d'Or
Concours de Paris 2009



Château de Fraysse

BORDEAUX 2008

Propriétaire :
Claude Comin

Commune :
Saint-Antoine du Quèyret

Terroir :
Argilo-calcaire

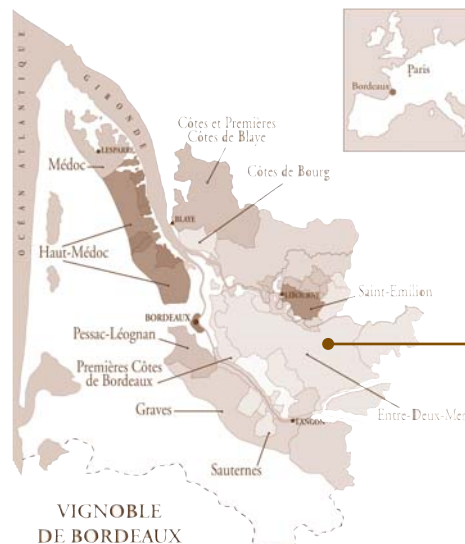
Encépagement :
60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Vinification :
Traditionnelle en cuve inox thermorégulées

Production :
66 667 bouteilles

Notes de dégustation

Ce joli vin gourmand et ample, au nez de fruits rouges confits et aux notes légèrement poivrées, est frais en bouche, avec des tanins soyeux et croquants. Harmonieux, il accompagne idéalement un gigot d'agneau aux herbes ou toutes sortes de viandes rouges grillées.



Château de Fraysse