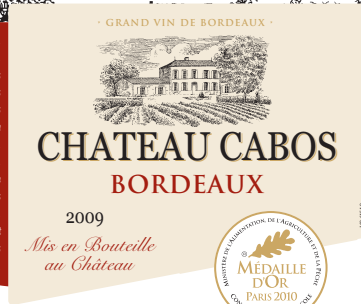


*D'une belle robe pourpre, ce vin est intense et charmeur. Au nez, il offre des arômes d'épices douces, de fruits noirs compotés et de cerises griottes. Sa bouche à l'attaque ample et charnue, aux tanins savoureux, montre une finale tout en fraîcheur, sur des notes kirschées et de gelée de fruits rouges. Ce vin se marie parfaitement avec des viandes rouges rôties.*



**Médaille d'Or**  
Paris 2010



# Château Cabos

**BORDEAUX 2009**

**Propriétaire :**

Brigitte Mestreguilhem

**Commune :**

Rauzan

**Terroir :**

Plateaux argilo-calcaires

**Encépagement :**

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Vinification :**

Traditionnelle avec des cuvaisons de 3 à 4 semaine en cuves inox thermorégulées.

**Production :**

109 303 bouteilles

**Notes de dégustation**

D'une belle robe pourpre, ce vin est intense et charmeur. Au nez, il offre des arômes d'épices douces, de fruits noirs compotés et de cerises griottes. Sa bouche à l'attaque ample et charnue, aux tanins savoureux, montre une finale tout en fraîcheur, sur des notes kirschées et de gelée de fruits rouges. Ce vin se marie parfaitement avec des viandes rouges rôties.

