

# *L'Orangerie* Bordeaux rouge

AOC - Mise en bouteille à la propriété

## Encépagement

40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot,  
20% Cabernet Franc.

## Dégustation

Élégant et racé, ce vin se remarque par sa robe étincelante, aux reflets rubis.

Ses arômes fruités, de prune, de mûre révèlent sa fraîcheur.

En bouche, la prédominance de ses arômes se mêle à un tannin franc et délicat pour offrir cette cuvée tendre et équilibré.

**Température idéale** 18°C

## Terroir

Côteaux argilo-calcaires situés au cœur de l'Entre-Deux-Mers.

## Vinification

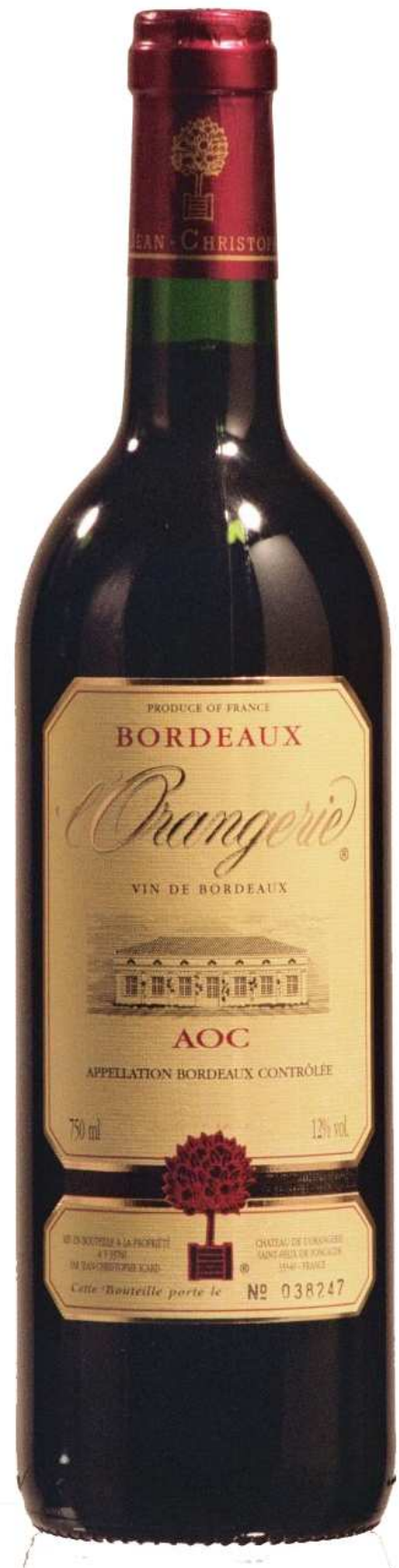
Trois semaines de macération, avec chauffage final pour extraire les tanins et la couleur.

## Accompagnement

Toutes les viandes blanches ou rouges, grillades, fromages, charcuterie.

## Viellissement

Prêt à boire, mais ayant un intéressant potentiel au vieillissement.



BORDEAUX