

# Château de l'Orangerie

## Bordeaux Supérieur

AOC - Mise en bouteille au château

### Encépagement

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

### Dégustation

L'intensité et la profondeur de sa robe soulignent le caractère exceptionnel du terroir.

Les arômes de fruit noirs, de pruneau, de cassis, associés aux notes grillées et vanillées de l'élevage permettent de bénéficier pleinement d'un vin capiteux.

La bouche poursuit ce moment de plaisir en apportant une touche harmonieuse par sa richesse et sa complexité tannique.

**Température idéale** 18°C

### Terroir

Côteaux argilo-calcaire

### Accompagnement

En raison de son caractère fort, il se marie très bien avec le fromage et toutes les viandes rouges.

### Vieillessement

Prêt à boire immédiatement, il atteint son optimum au bout de 5 à 6 ans.



BORDEAUX