

# Grand Classique

## DU CHÂTEAU DE L'ORANGERIE

### AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

Mise en bouteille au Château

#### Encépagement

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.

#### Dégustation

Cette cuvée exprime toute sa grandeur déjà par l'expression de sa teinte aux reflets largement soutenus dont les reflets rubis sombres marquent sa robe.

Ses arômes d'élevage particulièrement épicés et vanillés, se complexent au caractère fruité, noyauté et cuir frais, synonymes d'une vendange ramassée à pleine maturité

La bouche est le reflet idéal et logique d'un vin de haute lignée, dont le savoir-faire, s'est associé à la générosité de la nature.

**Température idéale** 18°C

**Terroir** Côteaux argilo-calcaires

#### Vinification

A la suite de la fermentation alcoolique, le vin est laissé au contact des pellicules pendant trois semaines. Cette phase permet l'extraction et l'anoblissement des tannins. L'élevage se poursuit alors en cuve et en foudre, avec des travaux de soutirage et d'aération, dans la plus pure tradition bordelaise.

#### 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 à partir de 5 à 6 ans.



BORDEAUX