

Élégance

du *Château de l'Orangerie*

Bordeaux Supérieur

AOC - Mise en bouteille au Château

Minimum de Commande: 300

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

Élégance

du *Château de l'Orangerie*

Loupiac

AOC - Mise en bouteille au Château

Encépagement

100% Sémillon.

Dégustation

Longuement exposé sur les versants sud de la Garonne, le raisin s'est gorgé de soleil pour nous offrir aujourd'hui ce vin à la teinte remarquable, aux reflets particulièrement dorés.

La surmaturité des Sémillon sublime le « nez » et procure des arômes de fruits jaunes confits, tendrement épaulés par une subtilité vanillée.

Son onctuosité, sa rondeur, sa finesse, se marient aux arômes confits pour révéler, en bouche, sa longueur, son élégance, sa majestuosité.

Température idéale 12-14°C

Terroir Coteaux argilo-calcaires.

Production 2,50 hectares, 90 hectolitres, 1000 caisses.

Vinification

Seule une petite quantité de ce vin est produite chaque année. Les grappes sont cueillies manuellement dès leur maturité par vendanges successives.

Accompagnement

Ce vin est particulièrement recommandé pour l'apéritif ou sur les foies gras, les viandes blanches rôties, la volaille,

