

Château Haut Gasteineau



Le Bordeaux Rouge du Château Haut-Gasteineau présente une belle robe rubis, avec des arômes très charmeurs portés par le fruit. En bouche, ce vin s'ouvre sur des notes de cerises et de framboises, avec du beau volume. Un Bordeaux à découvrir accompagné de viande rouge, de la charcuterie ou encore un plateau de fromage. Nous vous conseillons de le servir à une température comprise entre 15 et 16°C, et de le carafier quelques heures avant le service.

Descriptif

| | |
|----------------|---|
| Millésime | 2017 |
| Pays / Région | Vin de Bordeaux |
| Couleur | Vin Rouge |
| Appellation | Bordeaux |
| Cépage | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. |
| Degré d Alcool | 13 % Vol. |

Notes de Dégustation

| | |
|--------|---|
| Robe | Rubis intense et brillant. |
| Nez | Arômes frais et intenses de fruits rouges. |
| Bouche | Volumineuse et ouverte sur les fruits. Finale longue. |

Association Mets / Vin

Associations Mets – Vin Boeuf

Caractéristiques

| | |
|------------------|---|
| Appellation : | Appellation d'Origine Protégée |
| Mentions légales | L'abus d'alcool est dangereux pour la santé À consommer avec modération. |