



Château ROC DE BAUDUN

«Cuvée Tradition»



Cépages: Merlot 70 %, Cabernet Franc 30 %

Appellation: Bordeaux Rouge

Sol: Argilo-Calcaire

Vendanges: Les différents cépages sont récoltés dans le plus grand respect du raisin, environ 10 jours séparent la récolte du Merlot de celle du Cabernet Franc cela afin d'obtenir une maturité optimale de chaque cépage.

Vinification: Après un tri rigoureux et un léger foulage la vendange est mise en cuve. La fermentation s'effectue dans des cuves Inox Thermorégulées afin de maintenir une température constante de vinification. La macération dure entre 15 et 20 jours, une extraction lente des arômes et des tanins donnent un vin fruité, élégant, onctueux et bien équilibré.

Élevage: Il s'effectue en cuve pendant 12 à 18 mois, afin d'affiner les tanins, de développer les arômes et de stabiliser cette belle couleur Bordeaux.

Appréciations gustatives:

Robe : Belle couleur brillante Rouge Bordeaux.

Nez : Arômes de fruits rouges complexes.

Bouche : Structure bien soutenue, tanin souple, fruits expressifs et savoureux.

Accords mets-vin: Toutes les viandes, volailles, petits et grands gibiers, tous les fromages.

C'est par un assemblage soigné de ces deux cépages que le Bordeaux Rouge «Cuvée Tradition» du Château Roc de Baoudun trouve son élégance, sa structure et ses arômes.

Voici un vin très agréable à boire jeune, mais dont le vieillissement pendant quelques années assurera son complet épanouissement.

Ce vin doit être dégusté légèrement chambré entre 15° et 19°.

Château Roc de Baoudun
1 CHANAU, 33420 GUILLAC - FRANCE
Tél : 05.57.84.52.24
www.baoudun.fr