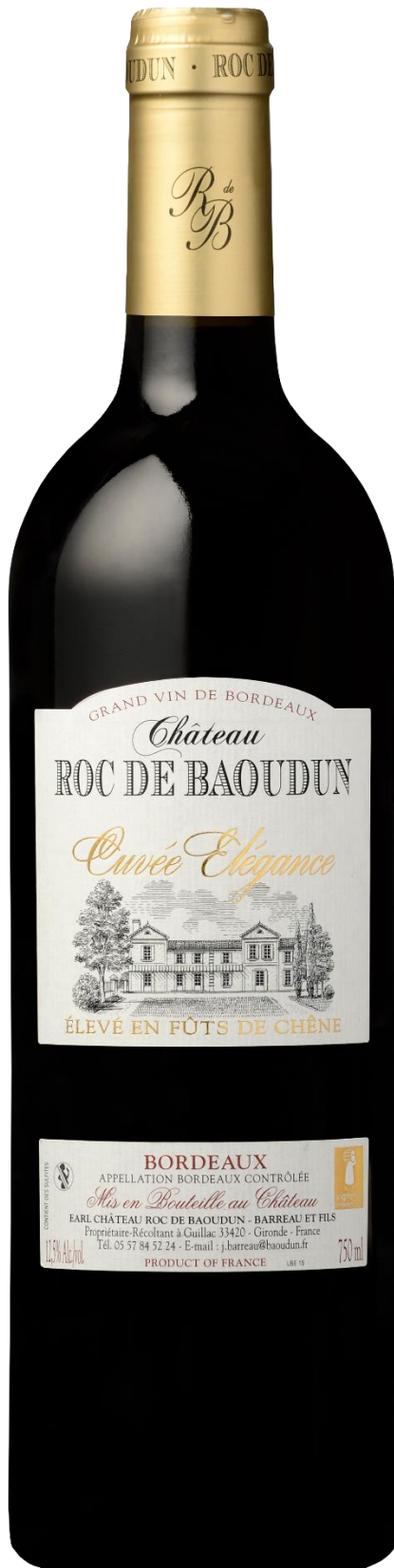




Château ROC DE BAUDUN

«Cuvée Élégance»



Cépages: Merlot 80 % Cabernet Franc : 20 %

Appellation: Bordeaux Rouge

Sol: Argilo-Calcaire

Vendanges: Le Merlot est récolté 10 jours avant le Cabernet Franc cela afin d'attendre la pleine maturité du Cabernet Franc.

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 de 15 à 20 jours afin d'obtenir une extraction lente des arômes, des tannins, cela donne un vin fruité, rond, charnu onctueux et bien équilibré.

Élevage: Il est réalisé en fûts de chêne entre 10 et 12 mois suivant le millésime.

Appréciations gustatives:

Robe: Couleur profonde Bordeaux très soutenue.

Nez: Arômes de fruits rouges toasté légèrement grillé, un boisé très fin et un final vanillé.

Bouche: Structure très soutenue, tanin marqué, fruits toastés grillés très expressifs enrobés dans une fin boisée. C'est un vin riche et complexe.

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

Cet assemblage accompagné de son élevage en Fûts de Chêne donnent au Bordeaux Rouge «Cuvée Élégance» du Château Roc de Baoudun toute la structure d'un grand vin.

Cette Cuvée est destinée aux amateurs de grands vins de Bordeaux.

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