



Baron Roc du Puits



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Médoc | Bordeaux



Alcool

12,5% vol.



Cépages

Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (35%), Cabernet Franc (5%)



Producteur

Marque AG Vins



Commentaire

L'aire de cette appellation se situe au nord de la péninsule du Médoc, juste au-dessus de celle du haut-médoc. Le terme "bas-médoc", autrefois utilisé, a été abandonné car jugé trop négatif. C'est l'aire la plus vaste de la péninsule, dont elle représente un tiers de la production totale. Nous avons élaboré cette sélection « Baron Roc du Puits » en nous attachant à trouver l'assemblage optimum permettant d'extraire un vin franc et complexe.



Dégustation

Un vin charpenté, généreux qui à la dégustation, offre une sensation de plénitude. Il possède une belle palette aromatique qui joue agréablement sur la réglisse et les fruits rouges et noirs. Doté d'un excellent potentiel de vieillissement, il développe avec l'âge un bouquet qui mêle des touches animales, de pruneau ou de cèdre. Servir entre 16 et 18°C.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2017