



## Château de Rieufret



### Type de vin

Rouge



### Appellation & Région viticole

Graves | Bordeaux



### Cépages

Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (37%), Petit Verdot (3%)



### Producteur

Famille Dufour à Saint-Michel-de-Rieufret (33720)



### Commentaire

Les parcelles sont localisées sur le village de Saint Michel de Rieufret sur une croupe de graves profondes propices au cépage Cabernet Sauvignon. Ce vignoble se caractérise par son isolement, entouré de chênes et de pins. Vendanges minutieuse à l'optimum de maturité. Vinification après une fermentation alcoolique dans des cuves thermo-régulées entre 22°C et 24°C pour une extraction optimale des arômes, de la couleur et des tannins. Le vin est décuvé après 15 à 20 jours avant la fermentation malolactique.



### Dégustation

Avec une robe sombre rubis, ce vin s'ouvre sur un nez intense fruité avec des notes épicées caractéristiques des beaux Cabernets Sauvignons bien mûrs. En bouche les tannins sont souples et chaleureux. La structure est ample avec des notes de fruit des bois et une finale souple. Ce vin sera très apprécié lors de vos apéritifs avec des planches de charcuteries et fromages. Ce vin charmeur se mariera très bien avec des légumes d'été en gratin, de l'agneau, des viandes grillées au barbecue ainsi qu'une belle pièce de bœuf.



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2021