



## Baron Roc du Puits



### Type de vin

Rouge



### Appellation & Région viticole

Médoc | Bordeaux



### Cépages

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



### Producteur

Marque AG Vins



### Commentaire

L'appellation Médoc repose sur un terroir d'exception, façonné par la proximité de l'océan Atlantique et de l'estuaire de la Gironde, qui tempèrent les écarts de température et limitent les risques de gel. Ses sols sont majoritairement constitués de graves (galets et graviers déposés par la Garonne au fil des siècles), offrant un drainage optimal et une excellente rétention de chaleur, favorisant ainsi une maturation progressive des raisins. On y trouve aussi des sous-sols argilo-calcaires, qui apportent de la fraîcheur et de la structure aux vins. Ce terroir permet aux cépages dominants, cabernet sauvignon et merlot, de s'exprimer pleinement, donnant des vins rouges puissants, complexes et taillés pour la garde.



### 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