Château GAYON

SÉLECTION CLAUDE DARROZE

Millésime 2015

La sélection Claude Darroze est une sélection des meilleures parcelles de vin rouge du domaine puis est élevée dans nos meilleures barriques.

APPELLATION: Bordeaux Supérieur.

ASSEMBLAGE: 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc.

TERROIR: Sol argilo-calcaire.

VINIFICATION: Traditionnelle en cuve inox thermorégulée.

ÉLEVAGE: 12 mois en barriques de fûts de chêne.

POTENTIEL DE GARDE: Entre 8 et 10 ans.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION: Au nez, des arômes de fruits rouges, des nuances balsamiques. Une bouche souple, des saveurs de pruneaux cuits.

ACCORDS METS-VIN: Servi entre 16 et 18°C, ce vin accompagnera parfaitement une côte de boeuf ou encore un fromage de carctère.

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE: Exploitation Haute Valeur Environnementale (HVE3). En conversion vers l'agriculture biologique.

SCEA CRAMPES & fils - 06 Château Gayon 33490 Caudrot
Tel : 05-56-62-81-19
Mail : contact@chateau-gayon.com