

# BARON D'ESPIET BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE 2009

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Visuelles** : Robe rubis intense.

**Olfactives** : Son nez dégage des arômes de fruits rouges, avec une note de cassis.

**Gustatives** : Agréable en bouche, ces tannins sont amples et soutenus.

**Accords mets** : A servir sur des viandes rôties rouges et/ou blanches, également sur le fromage.

**Température de dégustation** : Environ 18° C.

**Garde** : Peut-être bu aujourd'hui et se conservera environ 8 années.

## SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT

- **Cépages** → 80 % MERLOT  
→ 20 % CABERNET SAUVIGNON
- Vinification traditionnelle.
- **Objectif** : Obtenir un vin souple et structuré.