

# BARON D'ESPIET BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE 2004

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

*Visuelles* : Robe grenat soutenu.

*Olfactives* : Son nez dégage des arômes de fruits rouges, avec de légères notes d'épices.

*Gustatives* : Souple en bouche avec des tanins élégants.

*Accords mets* : A servir sur des viandes rôties rouges, gibiers, également sur le fromage.

*Température de dégustation* : Environ 17° C.

*Garde* : Peut-être bu aujourd'hui et se conservera environ 2 ans.

## SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT

- *Cépages* → 60 % MERLOT  
→ 40 % CABERNET SAUVIGNON
- Vinification traditionnelle.
- *Objectif* : Obtenir un vin souple et structuré.

## PROPRIÉTAIRE

Baron d'Espiet est la marque principale de l'Union de Producteurs Baron d'Espiet.

Issu des quelques 8 hectares de vignoble en A.O.C Bordeaux Supérieur, ce vin est assemblé avec soin et rigueur par notre œnologue.

## PALMARES

-Cité dans le Guide HACHETTE 2008.

« ... Harmonie, fraîcheur, souplesse le caractérisent d'emblée. Le fruit est là, subtil et finement épicé ; la structure ne s'impose pas, de sorte qu'une impression de rondeur persiste jusqu'à l'agréable finale.... »