

# SEIGNEUR DES ORMES BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE 2002

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Visuelles** : Robe rubis profond.

**Olfactives** : Son nez révèle des arômes de réglisse et de vanille.

**Gustatives** : En bouche le fruit est présent, avec un boisé bien fondu.

**Accords mets** : Accompagnera parfaitement les gibiers et fromages forts notamment à pâte molle.

**Température de dégustation** : Entre 18° et 20° C.

**Garde** : Peut être bu maintenant et se conservera environ 5 ans.

## SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT

- **Cépages** → 80 % MERLOT  
→ 20 % CABERNET SAUVIGNON
- Vinification traditionnelle.
- Elevage en barriques pendant 12 mois.
- **Objectif** : Obtenir un vin souple et structuré.

## PROPRIÉTAIRE

Seigneur des Ormes est la marque créée par l'Union de Producteurs Baron d'Espiet et destinée à ses vins haut de gamme.

Ainsi, les vins mis en bouteilles sous cette marque sont sélectionnés parmi les meilleurs vins de la cave.

Issu des quelques 6 hectares de vignoble en A.O.C Bordeaux Supérieur, ce vin est vinifié avec rigueur par notre œnologue.