

## CHÂTEAU ALEXANDRE 2014

*Bordeaux AOP, Rouge*

### Présentation de la propriété

L'AOP Bordeaux est une AOP régionale produite dans tout le vignoble de Bordeaux. Le vignoble représente 42 600 ha et produit 2 236 700 hl sur toute la zone viticole du département de la Gironde. Cette AOP est l'appellation de Bordeaux la plus importante et la plus vendue dans le monde. Elle répond à des normes qualitatives définies par l'I.N.A.O (Institut National des Appellations d'Origine). Cette appellation régionale est tellement étendue qu'elle couvre une grande diversité de sols.

Le château Alexandre est une propriété familiale depuis 1964.

### Fiche technique

Région : Bordeaux

Superficie : 22 hectares

Assemblage du vin : 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot et 5% Malbec

Type sols : Coteaux d'argile et de graves

Méthode vinification : La vinification allie tradition et modernisme, une partie des vins est élevé en fût de chêne

### Commentaires de dégustation

Chateau Alexandre 2014 a une belle couleur rubis avec des reflets violacés. Ses arômes de fruits mûrs rappellent les myrtilles et cassis avec des notes de poivre et d'épices. La bouche est délicate avec des tanins fondus et agréables. La finale est juteuse et bien concentrée.

Accord mets et vin : Servir sur des viandes rouges ou des fromages à pâte molle

Température de service : Entre 16°C et 18°C

Garde : Entre 2 et 4 ans avec les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessus. Au-delà de cette période, vous constaterez une évolution du profil sensoriel, sans altération pour la qualité du vin.

