

CHÂTEAU GRAND PLANTEY RESERVE 2012

Bordeaux AOP, Rouge.

Présentation de la propriété

Grâce à son exposition privilégiée et à un terroir très qualitatif, Château Grand Plantey réunit toutes les conditions nécessaires à l'élaboration d'un grand vin. Le terroir, qui se compose essentiellement d'argile et de calcaire, convient parfaitement pour la culture de la vigne. Grâce à la grande diversité de ses sols, Château Grand Plantey produit à la fois des vins rouges et des vins blancs. Le domaine est la propriété de la famille Comin Guichenev depuis quatre générations. Grâce à leur longue expérience, ils connaissent toutes les caractéristiques du vignoble. Pour produire un vin de qualité, les vendanges ne débutent que lorsque le raisin a atteint l'équilibre parfait entre le fruit et l'acidité. Dans les chais, les équipements modernes permettent de réaliser des vendanges parcelles. Ainsi, les caractéristiques de chaque parcelle et de chaque cépages sont préservées. Tous ces efforts sont récompensés chaque année par de nombreux prix et médailles.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Soussac, Entre-Deux-Mers

Assemblage du vin : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Type sols : Argilo-calcaire

Vendanges : Mécaniques

Méthode vinification : Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées.

Commentaires de dégustation

D'une robe rubis aux reflets tuilés, Château Grand Plantey 2012 offre un nez de sous bois aux arômes de fruits confits et de confiture de prune. Rond, souple et persistant en bouche, il révèle des notes d'épices et de cerises.

Accord mets et vin : Cette cuvée accompagnera parfaitement des viandes rouges grillées et des fromages affinés

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

Garde : Jusqu'à 3 ans avec les caractéristiques organoleptiques présentées ci-dessus. Au delà vous constaterez une évolution du profil sensoriel sans altérer la qualité du vin.

