

## CHÂTEAU LES ACACIAS 2012

*France - Bordeaux AOP, Rouge*

### Présentation de la propriété

Château Les Acacias a été la propriété de la famille Peyre pendant plusieurs générations. Elle couvre 12 hectares sur les pentes d'une colline. Cette configuration permet un drainage naturel des sols. Les rangs, orientés Sud-Sud Est bénéficient d'une longue période d'ensoleillement. Cette orientation est très importante pour la maturité du fruit. Les sols argilo-calcaire sont typiques de l'appellation. Ce terroir est idéal pour la culture du Merlot, du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc.

### Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : SAINT MARTIN DU PUY

Superficie : 12 Hectares

Assemblage du vin : 30 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc

Type sols : Argilo-calcaire

Age des Vignes : 28 ans

Densité : 4500 pieds par hectare

Méthode vinification : Traditionnelle en cuves inox thermorégulées.

### Commentaires de dégustation

Château Les Acacias 2012 a une jolie couleur rubis avec des reflets violets. Le nez, fruité et élégant, offre des notes de fruits rouges. En bouche, le vin révèle une grande souplesse et des tanins soyeux.

Accord mets et vin : Servir avec une entrecôte grillée ou un plat en sauce

Température de service : Entre 16 et 18°C

Garde : Jusqu'à 5 ans avec les caractéristiques organoleptiques présentées ci-dessus. Au delà vous constaterez une évolution du profil sensoriel sans altérer la qualité du vin.

