

CHÂTEAU LES OUCHES 2011

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.

Château Les Ouches est une propriété familiale depuis 1950 et appartient à la famille Cormerais

Fiche technique

Région : Bordeaux

Superficie : 10 ha

Assemblage du vin : 40% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 30% Cabernet franc

Type sols : Argilo-calcaire

Densité : 3300 pieds/ha

Méthode vinification : Traditionnelle, en cuves inox thermoregulées.

Commentaires de dégustation

Château Les Ouches 2011 offre une robe rouge profonde et brillante, avec des reflets rubis. Le nez, complexe et fruité, délivre des arômes de fruits rouges. Château Les Ouches exalte un palais puissant et présente des tanins mûrs. L'attaque délicate et ronde laisse place à une finale fruitée avec des notes de fumé.

Accord mets et vin : Servir avec de la volaille, des viandes rouges grillées ou des fromages

Température de service : Entre 16°C 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.

