

Cour Montessant

AOC BORDEAUX

FOURNISSEUR :

Quancard - Oenoalliance



TERROIR : Sols de graves et argilo-calcaires

CEPAGE : Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

VINIFICATION / ELEVAGE : Vinification traditionnelle en cuve

MISE EN BOUTEILLE : Par Oenoalliance - André Quancard

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur

Robe rouge rubis

Arômes

Nez de fruits rouges, très aromatique

Saveurs

Bouche ronde, souple et fruitée. Tanins fondus

CONTENANT CENLITRA COLIS REFERENCE

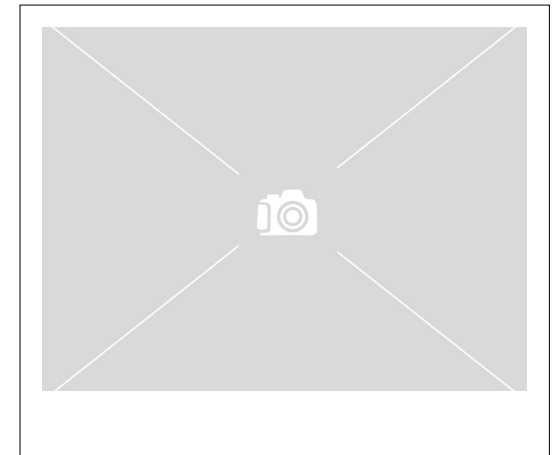
Bouteille	37.5	12	500103
Bouteille	75	6	500101
BIB 10L	1000	1	500105

CONSEIL DE SERVICE :

Accords mets :

Charcuteries & Terrines, Fromages à pâte dure, Fromages à pâte molle, Viandes rouges grillées, Viandes rouges en sauce

Température de service : 17 - 18°C



CARTE DES VINS

Bordeaux AOC Cour Montessant

Un Bordeaux très friand, souple et fruité.

