

www.cbamauritius.com



GRAND VIN DE BORDEAU

Châte**au Æ**llegrei

ENTRE-DEUX-MERS

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



Château Allégret

A.O.C Bordeaux - Entres-Deux-Mers 2019

Château Allégret est une Appellation d'Origine Contrôlée, située en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers, sur un sol argilo-calcaire. Drainé par des rivières souterraines naturelles, le vignoble familial bordelais s'étend sur une surface de 150 hectares.



ASSEMBLAGE:

70% Sauvignon, 30% Sémillon.





Macération pelliculaire à basse température.

Fermentation lente à température avoisinant 16° à 17° pendant 10 jours afin d'obtenir un maximum d'arômes et de délicatesse. Elevage 100% en cuve inox.

ALCOOL: 12% Vol.

ORIGINE: Entre Deux Mers, Soulignac. (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE: 8°C - 12°C.

CONDITIONNEMENT:

Bouteille bordelaise tradition, 750ml.

Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée. Carton qualité export avec séparateurs de 6 bouteilles.

DEGUSTATION:



Sa robe est fine et d'un éclat jaune brillant. Équilibre entre acidité et fruité aux notes d'agrumes, très aromatiques de Sauvignon avec un agréable moelleux.

Excellent à l'apéritif.



ACCORDS METS/VIN:

Il accompagnera également le foie gras, les entrées et le Roquefort ainsi que les desserts à la fin d'un repas.

VIEILLISSEMENT: Entre 2 et 3 ans.

CERTIFICATION: HVE 3 - IFS Food 2020.







Vignobles Jaubert Depuis 1789

