



AOP BORDEAUX

CHATEAU LA TREILLE DE CANDALE

Rouge « Tradition »



Cépages : 65% Merlot, 25% Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc 10%.

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Macération à froid pour les merlots et cabernets sauvignons, thermo-vinification pour les cabernets francs qui permet d'extraire un maximum de couleurs et de fruits mûrs.

Dégustation : Robe d'une belle couleur pourpre, agréables parfums de fruits mûrs, rond, souple et équilibré. Vin rouge aux tanins souples qui se marie étonnement bien avec un dessert au chocolat noir, une crème brûlée et bien sûr avec toutes les charcuteries, viandes et fromages.