

Château Port du Roy

A.O.C Bordeaux
Supérieur
Rouge 2019



Nez épanoui de fruits rouge bien mûrs, avec des notes de cerises noires et de boisé vanillé ; bouche tendre, ronde, grasse. Joli fond. Avec des tanins encore jeune, qui renforce le volume. La finale est chaleureuse, structurée, assez longue & torréfiée. Déjà bien agréable à boire.

Alcool : 13 % /vol

Temps de garde : 3 à 6 ans

Accord mets et vins : Viandes blanches (porc ou volaille), viandes rouges grillées, magret de canard ou steak tartare...



Terroir

Terre forte et graveleuse, sur sous-sol argilo-siliceux

Rendement

45 Hl par hectare

Âge moyen des vignes

30 ans

Production

8.200 bouteilles

Encépagement

80% Merlot
20% Cabernet Sauvignon

Elevage

Elevage en cuves béton sur staves pendant 9 mois