



Château Armens, 2016, A.O.P Saint-Émilion Grand Cru, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Émilion Grand Cru**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc**

Degré d'alcool : **14% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**



La Dégustation

Température de service

15°-17°

Robe

La robe est d'un rouge intense et persistant.

Nez

Le nez révèle peu à peu toute sa complexité, avec des notes gourmandes de fruits noirs (mûre, myrtille) ; le tout rehaussé par une belle structure.

Bouche

La bouche est ample, structurée et gourmande.

Accords mets-vins

Viande rouge, Gibier

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Château Armens

Fort de son histoire familiale et de son expérience, Alexandre de Malet Roquefort acquière le Château Armens en 1999. Ce vignoble est repartit sur un sol argilo-calcaire au nord et sablo-argileux au nord-est. Le sous-sol est composé en majorité de "crasse de fer", une sorte de grès tendre et ferrugineux. Grâce à ce terroir, ce Saint-Emilion Grand Cru possède une identité très fraîche, tendue et toujours très fruitée.