



Château Barde-Haut, 2017, 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 Franc**

Degré d'alcool : **14.5% vol**

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



La Dégustation

Température de service

17°

Robe

Une robe d'un rouge profond et intense.

Nez

Le nez est éclatant de fruits sauvages, de cerise noire et de fraîcheur.

Bouche

La bouche révèle une matière divine, dense et généreuse délicatement balancée par des tanins serrés et savoureux. Un régal.

Accords mets-vins

Viande rouge

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Château Barde-Haut

D'importants investissements ont été réalisés, le chai de vinification rénové en 2002 permet de travailler par gravité afin de respecter la précieuse vendange du Château. Sylviane Garcin-Cathiard est également propriétaire de Clos l'Église à Pomerol, de Château Haut-Bergey et de Château Branon à Léognan.