



L'Orme De Rauzan Gassies, 2019, A.O.P Haut-Médoc, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Haut-Médoc**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon**

Degré d'alcool : **14% vol**

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

Médailles : **Argent Concours Général Agricole 2022**



La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Une robe d'un rouge profond et intense.

Nez

Le nez dégage au parfum fruité et aux notes subtiles d'épices fines et de cacao.

Bouche

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

Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Gibier

LE DOMAINE ET LA RÉGION



L'Orme De Rauzan Gassies

Superficie en production : 28.5 hectares

Aire de production : Haut-Médoc - Zone Natura 2000

Graves profondes, sables graveleux

Age moyen des vignes : 35 ans

CULTURE : Travail des sols ou enherbement. Taille Poussard. Echardage et repositionnement manuel des grappes. Effeillage avant les vendanges manuelles.