

Duc D'EPERNON

A.O.C BORDEAUX ROUGE Millésime 2016



DEGUSTATION :

Au visuel, un rouge rubis bien soutenu et brillant.

Aux petits fruits rouges souvent confits s'ajoutent des notes de cannelle. Les tanins sont en bouche veloutés, très fins et denses.

ACCORD MET/VIN :

Servez-le avec des viandes rouges et blanches, et du gibier, ou encore des fromages.

DISTINCTIONS :

Médaille d'Or Challenge International du Vin 2017

PRODUCTION :

Aire d'appellation : A.O.C. BORDEAUX ROUGE

Sol : Argilo-calcaire.

Rendement : 49 hl /ha

Age des vignes : 20 ans.

Production : 60 000 bouteilles

VINIFICATION :

Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Vendanges mécaniques.

Vinification : sélection de la vendange.

Vieillessement : peut se boire dès maintenant mais évoluera favorablement pendant 6 ans.

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 12 mois à la propriété

Degré : 13,5% vol.

Bouteille bordelaise lourde

A.O.C BORDEAUX RED Vintage 2016



TASTING:

On the visual, a well supported and brilliant ruby red.

In addition to the small red fruits, which are often candied, there are cinnamon notes. The tannins are velvety on the palate, very fine and dense.

FOOD PAIRING:

Serve with red and white meats, games or cheese.

DISTINCTIONS :

Golden medal at the Challenge International du Vin 2017.

PRODUCTION:

Appellation : A.O.C. BORDEAUX RED

Soil: clay and chalky.

Yield: 49 hl /ha.

Average age of vines: 20 years old

Production: 60 000 bottles

VITICULTURE AND VINIFICATION:

Blend: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

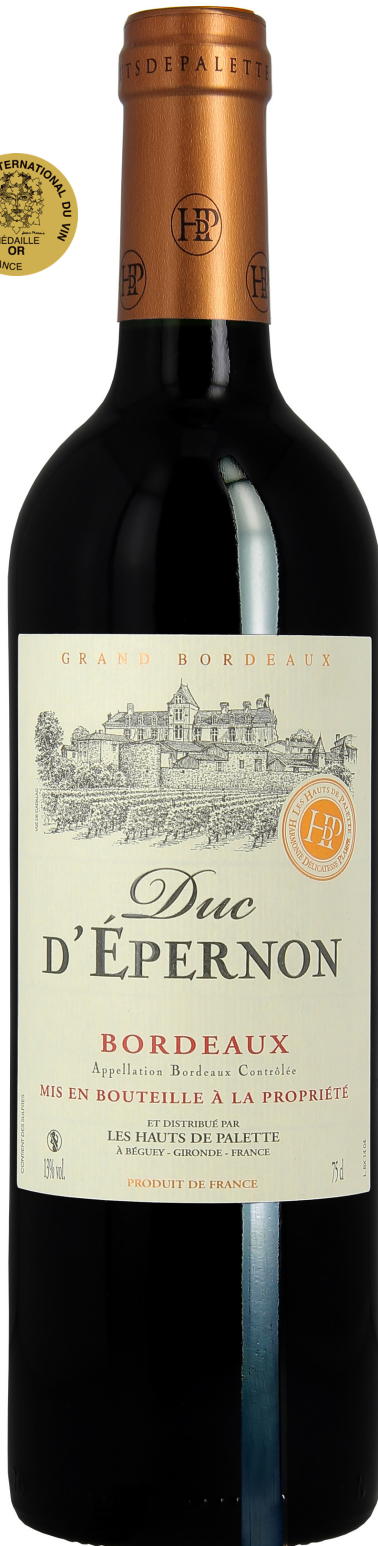
Mécanical harvesting

Ageing: can be drunk immediately but will develop well for 6 years.

Bottling: bottles stored horizontally in cages at the property, without labels, for 12 months.

Degree: 13,5% vol.

Bordeaux style heavy bottle



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - BP 38 - 33410 Béguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com