

CHÂTEAU BOURDON LA TOUR

A.O.C CÔTES DE BORDEAUX Millésime 2016



DÉGUSTATION :

Assemblage de merlot, cabernet-sauvignon et cabernet-franc, ce 2016 affiche une robe d'un rubis intense pleine de promesses. Tout aussi intense, le bouquet fait une large place aux notes d'élevage (épices, café torréfié), mais un fruit mûr commence à poindre à l'arrière-plan. Le palais, rond et souple, n'en a pas moins assez de matière pour laisser espérer un épanouissement du fruit et des notes de réglisse. La finale longue et tannique est de bon augure.

ACCORD MET/VIN :

Parfait avec un rôti de bœuf aux petits oignons ou encore une grillade de porc nappé au miel.

DISTINCTION :

Médaille d'Or : Concours Général Agricoles de Paris 2018

Médaille d'Or : Concours International de Lyon 2018

PRODUCTION :

Aire d'appellation : AOC CÔTES DE BORDEAUX ROUGE

Sol : Graves Argilo-calcaire

Rendement : 50 hL/ha

Age des vignes : 30 ans

Production : 90 000 bouteilles

VINIFICATION :

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet-Sauvignon

Vendanges mécaniques avec sélection des vendanges en pleine maturité.

Vinification : macération de 25 jours, fermentation alcoolique en cuve inox.

Vieillessement : peut se boire dès maintenant mais évoluera favorablement pendant 8 ans.

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

Degré : 13,5 % vol

Bouteille bordelaise lourde

A.O.C CÔTES DE BORDEAUX Vintage 2016



TASTING :

A blend of Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc, this 2016 has an intense ruby colour full of promise. Just as intense, the bouquet gives a large place to breeding notes (spices, roasted coffee), but a ripe fruit begins to appear in the background. The round and supple palate, however, has enough substance to give hope for a blooming fruit and liquorice notes. The long and tannic finale is a good omen.

FOOD PAIRING:

Perfect with a roast beef with small onions or a grilled pork topped with honey.

DISTINCTION :

Gold Medal : Concours Général Agricole de Paris 2018

Gold Medal : Concours International de Lyon 2018

PRODUCTION :

Appellation: AOC COTES DE BORDEAUX RED

Soil: graves, clay and chalky

Yield: 50 hL/ha

Average age of vines: 30 years old

Production: 90 000 bottles

VITICULTURE AND VINIFICATION :

Blend: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Mechanical harvesting, selected at the right maturity.

Vinification: 25 days of maceration, alcoholic fermentation in a stainless steel tank.

Ageing: can be drunk immediately but will develop well for 5 to 8 years.

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