

MT VINS SAS
Bordeaux AOC

Chevalier d'Albran

FRANCE

Rouge

Culture raisonnée

Situé en Gironde, au confluent de la Garonne et de la Dordogne, le Bordelais est le plus grand vignoble de vins fins au monde. Réputé depuis le Moyen Âge pour son commerce avec l'Angleterre, il doit sa renommée à un climat océanique tempéré et à des terroirs variés (graves, argilo-calcaires, sables). Les vins rouges, principalement des assemblages de Cabernet-Sauvignon et de Merlot, y expriment équilibre et élégance, des grands crus classés aux appellations régionales comme Bordeaux AOC.



90% Merlot
10% Cabernet-sauvignon



14%



750 ml



Vendange en vert.
Effeuillage,
Épamprage.
Un premier tri sélectif est réalisé sur la parcelle.
Rendement : 50 hl/ha
Sols : argilo-calcaire
Age vignes : < 40 ans



Traditionnelles en cuves d'acier inoxydable,
à température contrôlée.



Élevage en cuve d'acier inoxydable, pour préserver
la fraîcheur et le fruit du vin.



Couleur :
robe grenat profond, dense et brillante,
aux reflets pourpres.
Au nez :
expressif et généreux, dominé par les fruits rouges et
noirs bien mûrs, cerise, prune, mûre,
avec des notes toastées.
En bouche :
attaque ronde et souple, texture charnue et généreuse,
tanins fondus. Une belle complexité aromatique de fruits
rouges bien mûrs.

Accords mets & vin :
Parfait sur des viandes rouges grillées ou en sauce,
charcuteries, plats mijotés, pizzas,
cuisine méditerranéenne, fromages à pâte dure et
désert au chocolat.
Taux de sucre : <3 g/L



Servir entre 15°C et 17°C.



Garde 7 ans

