Vinho sélection

FRANCE



Château de Sauvage 2020

Vendanges manuelles, élevage de 6 à 8 mois en barriques (10% de barriques neuves, le reste âgé de 4 ans).

Accompagnements : À consommer avec des aiguillettes de canard ou un cassoulet.

"De couleur rouge grenat, ce vin est à la fois fruité et charnu avec des notes boisées finement dosées. Un vin d'une grande amplitude."

Région : **Bordeaux**
Appellation : **Graves**
Couleur : **Rouge**
Cépage(s) : **70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**

Château de Sauvage

Situé à Landiras dans les Graves, le Château de Sauvage repose sur un magnifique sol gravelo-sablonneux de plus de 10 m de profondeur. C'est ce terroir que Vincent Dubourg a choisi de reprendre en 2004. Le Château de Sauvage s'étend sur une superficie limitée volontairement à 6 ha. L'âge du vignoble est harmonieusement réparti entre jeunes et vieilles vignes (de 9 à 40 ans). La densité de 5 500 à 6 000 pieds par hectare permet de produire un vin à la fois fruité et charnu avec des rendements qualitatifs. Pour révéler tout le potentiel des fruits, le Château de Sauvage s'est doté d'un nouveau chai (cuvier et chai à barriques).

L'objectif de la propriété est de garantir une qualité régulière grâce au soin artisanal apporté à la vigne et au vin, mais également au souci constant du travail manuel présent à toutes les étapes.







Images non contractuelles. Tous droits réservés Vinho Sélection. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

NOTRE SÉLECTION CH DE SAUVAGE



Château de Sauvage moëlleux 2015

Région : **Bordeaux**
Appellation : **Graves Supérieures**
Couleur : **Blanc liquoreux**
Cépage(s) : **75% Sémillon, 25% Sauvignon**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**

Images non contractuelles. Tous droits réservés Vinho Sélection. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.