

# S'tard

Bordeaux 2016



## **Terroir**

Sols argilo-graveleux

## **Vinification et élevage**

Vinifié traditionnellement, la macération est longue afin de développer une certaine complexité aromatique.

L'élevage se fait en cuves pendant 12 mois.

L'assemblage du merlot et du cabernet franc, donne un vin sur le fruit, avec une belle structure.

## **Notes de dégustation**

Belle couleur pourpre, brillante.

Le nez, aux arômes de fruits rouges et cerise noire, dévoile une belle fraîcheur.

La bouche est pleine et gourmande, sur le fruit, avec une finale longue.

## **Conseils de dégustation**

A servir à température ambiante (16-18°C)

S'tard Bordeaux 2016 s'apprécie en accompagnement des viandes, poissons gras et fromages.

## **Conditionnement**

Bouteilles de 75 cl

Carton de 6 bouteilles à plat

## **La Mondiale Grands Crus**

BP4 – 33330 Saint-Emilion

Tél. +33 (0)5 57 24 71 41 – Fax : +33 (0)5 57 74 42 80

[contact@soutard.com](mailto:contact@soutard.com)