

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