



## La Fleur CHAZAL - BORDEAUX

### Bordeaux

Ce Bordeaux La Fleur CHAZAL, illustre la typicité de ce terroir situé sur les hauts plateaux du Sud Gironde (110m d'altitude) bénéficiant d'une remarquable exposition.

- Type :** Vin Rouge
- Age moyen des vignes :** 40 ans
- Encépagement :** 70 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon
- Sol :** Argilo calcaire et boulbène
- Vendanges :** Mécanique - Conduite raisonnée du vignoble.
- Vinification :** Refroidissement de la vendange à l'aide d'un groupe mobile. Macération en cuves inox pendant 1 semaine à 10/12° puis fermentation pendant 1 mois à 25/28°.
- Elevage :** En cuves inox pendant 18 à 24 mois.
- Notes de dégustation :** La couleur est vive et brillante, avec de jolis reflets rubis. Le nez révèle de belles notes fruitées, type fruits rouges. La bouche est ronde, fruitée, structurée avec des tanins fins. La Fleur CHAZAL – BORDEAUX accompagne les viandes rouges

