

Château de Bonhoste ~ Bordeaux Rouge ~ AOC Bordeaux Supérieur

Cuvée Prestige

Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc apportent au vin leurs différentes typicités.

Le Merlot apporte corps et rondeur, le Cabernet Sauvignon richesse et structure (tanin) et le Cabernet Franc va apporter de la finesse et de la souplesse.

L'encépagement : 70 % Merlot - 20 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc

Vendange & Vinification :

Le vin rouge est un **vin de macération**, c'est pourquoi on va laisser en **contact la pulpe, la peau des baies ainsi que les pépins**. Durant la fermentation alcoolique, on va pratiquer des **remontages** afin d'extraire arômes et structures.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **3 semaines**.

Elevage : dans des fûts de chêne neufs et de un an, pendant une durée de 12 mois.

Dégustation :

Œil : robe grenat, reflets rosés, couleur soutenue, brillante et limpide.

Nez : bouquet puissant et complexe, qui évoque les fruits rouges et les fruits noirs (pruneau, cerise), mais aussi la vanille, le pain grillé, avec des notes fumées.

Bouche : corsée, ronde, bon volume avec des tanins élégants, finale de fruits et de bois.

Consommation :

A déguster dans les 10 ans.

Température de service environ 16°C. Pour les millésimes les plus jeunes 14-15°C.

