

Château de Bonhoste ~ Bordeaux Rouge ~ AOC Bordeaux

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**.

Dégustation :

Œil : robe rubis, reflets rosés, vin brillant et limpide.

Nez : franc, fruits rouges, avec des notes minérales.

Bouche : souple, ronde , notes de fruits rouges, qui persistent en finale.

Consommation :

A déguster dans les 5-6 ans.

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

