

## **Château de Bonhoste ~ Bordeaux Rouge ~ AOC Bordeaux Supérieur**

*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 :** assemblage de 50 % élevé en fûts de chêne pendant 12 mois, les 50 % restant sont élaborés comme la cuvée classique.

### **Dégustation :**

**Œil :** robe grenat, reflets rosés, vin brillant et limpide.

**Nez :** franc, fruits rouges, cassis groseilles, avec des notes grillées.

**Bouche :** corsée, souple et équilibrée, des tanins soyeux. Notes fruitées en finale.

### **Consommation :**

A déguster dans les 7 ans.

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

