

ROYAL SAINT-EMILION

APPELLATION SAINT-EMILION CONTRÔLÉE

Royal Saint-Emilion 2020

AOC Saint-Emilion, Bordeaux, France

Créée en 1935, Royal Saint-Emilion est la marque la plus ancienne de l'Union de Producteurs encore active aujourd'hui. A l'image des vins de Saint-Emilion déjà associés aux plaisirs de la table des grands monarques, la noble substance de Royal Saint-Emilion est une sélection parcelle à parcelle de différents terroirs représentatifs de l'appellation. Ce vin rend hommage à l'excellence qualitative et à la Royale image véhiculée par son appellation.



TERROIR
Sables anciens et graves

À LA VIGNE
Vendanges parcelle à parcelle et par cépage

DATES DE VENDANGES
14/09/2020

VINIFICATION
Encuvage en cuves inox ou béton thermo-régulées
Macération pré-fermentaire
Cuaison de 20 à 30 jours
Fermentation malolactique en cuves

ELEVAGE
Elevage de 12 à 14 mois en cuves

CÉPAGES
Merlot 80%, Cabernet franc 20%

DONNÉES TECHNIQUES
Volume de production: 43 000 Bouteilles/An

SERVICE
Servir chambré.

ASPECT VISUEL
Robe d'une belle couleur rouge cerise.

AU NEZ

Nez franc très typé merlot présentant des notes "beurrées", de fraises, de framboises et d'épices.

EN BOUCHE

En bouche, la gourmandise et la fraîcheur sont présentes, domant un vin de plaisir, rond et souple tout en finesse.

ACCORDS GOURMANDS

Peut se déguster au verre, sur une assiette de charcuterie ou sur un poulet rôti, une côte de veau et des fromages à pâte molle.

