

La Cave d'Augustin Florent, Château Grand David de Mauvinon, AOC Saint-Emilion, Rouge, Bio

AOC Saint-Emilion, Bordeaux, France

Un joli vin de Bordeaux à déguster sur de belles viandes rouges.

PRÉSENTATION

Le Château Grand David de Mauvinon est élaboré et mis en bouteille dans la région de Saint-Émilion, située à 45 min de Bordeaux. Niché sur la commune de Saint Sulpice de Falyrens, le domaine qui appartient à la même famille de viticulteurs depuis 4 générations. Le vignoble de 9 hectares est conduit en viticulture biologique dans le respect de la vigne et des sols.

CÉPAGES

Merlot, Cabernet sauvignon

14,5 % VOL.

SERVICE

Peut se garder un ou 2 ans. Température de service : 16-18°C

DÉGUSTATION

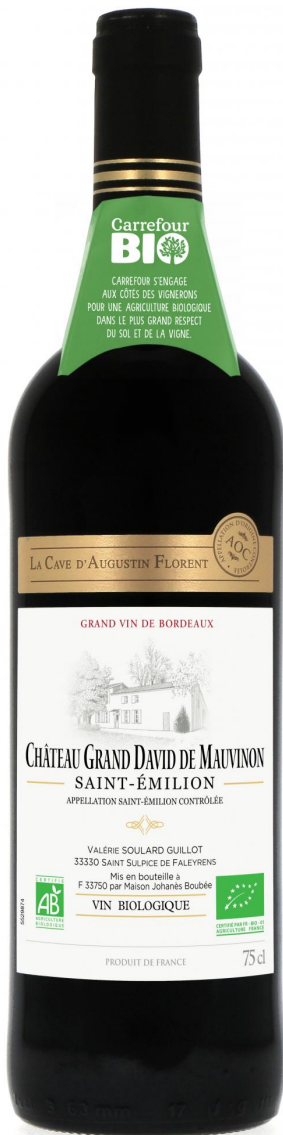
Oeil : La robe est d'un rouge grenat intense.

Nez : Le nez révèle des arômes de fruits rouges et de fruits noirs.

Bouche : En bouche, le vin est charnu et présente des arômes nets sur le fruit. Harmonieux, aromatique et plaisant, sa finale est marquée par le bois.

ACCORDS GOURMANDS

Brochettes de boeuf, Aubergines à la Languedocienne, Matelote d'anguilles, Saint-Nectaire, Brie de Meaux, Brousse, Burrata, Camembert, Cantal, Edam, Epoisses, Pêches Melba



Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245415700030

