

Vignobles Jaubert
Since 1789
Bordeaux - France



Château Allégret

A.O.C Bordeaux - 2021

Château Allégret® est une Appellation d'Origine Contrôlée, située en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers, sur un sol argilo-calcaire. Drainé par des rivières souterraines naturelles, le vignoble familial bordelais s'étend sur une surface de 150 hectares.

ASSEMBLAGE :

Merlot, Cabernet-Sauvignon.

VINIFICATION :

Macération d'environ 5 semaines en cuves inox.
Pressurage pneumatique.
Elevage 100% en cuves inox.
Macération à chaud, pour un maximum de tanins.

ALCOOL : 12.5% Vol.

ORIGINE : Entre Deux Mers. (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE : 14° - 16°.

CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise tradition, 750ml.
Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.
Carton qualité export avec séparateurs de 6 bouteilles.

DEGUSTATION :

Belle rondeur et souple en bouche avec une structure enrichie de rappel au nez des arômes de fruits rouges mûri qui se prolongent dans une bouche complexe en arômes.
Tanins fins & onctueux.

ACCORDS METS/VIN :

Les vins rouges de Bordeaux sont complexes et intenses.
Appréciable sur toutes les viandes rouges grillées et les fromages de caractère.

VIEILLISSEMENT : Entre 5 et 8 ans.

CERTIFICATION : HVE 3 - IFS Food 2023.

Vignobles Jaubert, Vignerons Propriétaires Associés, Récoltants & 100% Indépendants...

Gencod : 26010540



+33 612 811 800



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.