



## Château La Forêt, Lalande-de-Pomerol

Appellation d'origine contrôlée (A.O.C) « Bordeaux »

Cépages => 80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc et 10 % Cabernet Sauvignon

Commentaire de dégustation :

A l'Œil => Robe de couleur rouge rubis soutenue

Au Nez => Arômes de fruits rouges, d'épices ainsi que des notes de sous-bois et de réglisse

En Bouche => Ressenti d'arômes élégants de vanille, café, moka, épices douces. Vin souple  
avec une belle rondeur ainsi qu'une longueur agréable en fin de bouche

Type de sol => Argilo-calcaire

Age des vignes => 40 ans

Vinification => Vendanges mécaniques avec une fermentation traditionnelle

Elevage => Pendant une période de 16 mois en barriques de chêne français avec bâtonnage sur lies

Température de service => Entre 16 et 18°C

