



Cailleton Rouge 2022

AOC Graves



Cépages :

- 10% Malbec, 90 Merlot

Degré d'alcool :

- 12,5 %

Sol et Climat :

- Limono-graveleux avec un climat océanique

Dégustation :

- Nez intense de fruits mûrs, de pruneau, de pain d'épices avec une touche de chocolat et de caramel. Attaque souple pour une bouche gourmande avec des notes de cassis, pruneau de chocolat et des tanins veloutés.

Vinification et élevage :

- Élevé 9 mois en cuve inox, avec une infusion généreuse de staves de chêne français neuf.

Cet élevage confère au vin une souplesse et une gourmandise exceptionnelles, avec une structure parfaitement intégrée et un boisé élégant, soulignant la finesse du fruit et la richesse aromatique du millésime.

Accords mets & vin :

- A déguster sur une côte de bœuf grillée, une souris d'agneau en tajine, un st Félicien ou une tarte au chocolat amer.

Potentiel de garde :

- 5 ans et plus

