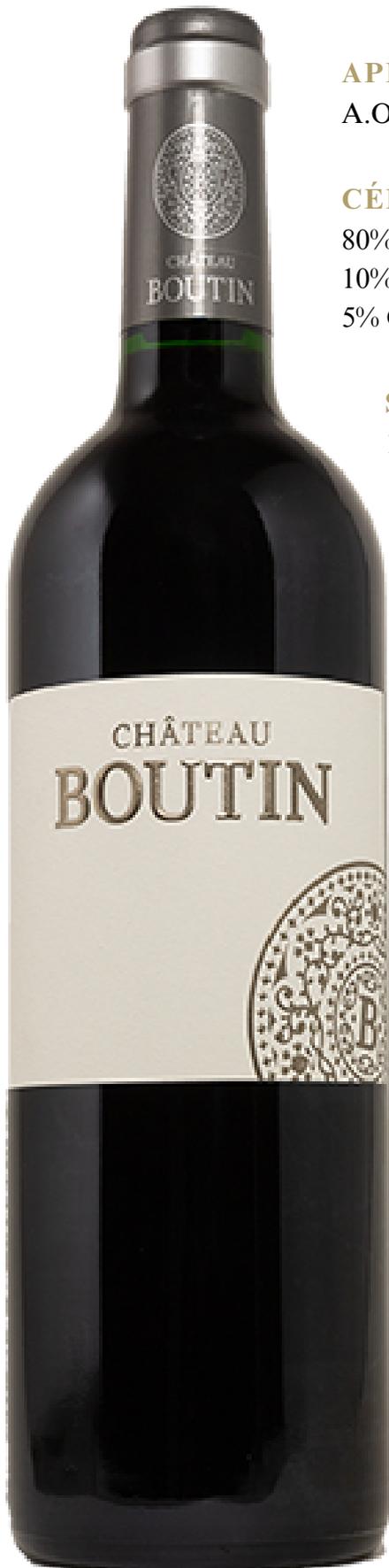


Château Boutin

« *Rouge Éléance* »



APPELLATION

A.O.C Blaye Côtes de Bordeaux

FORMAT

75 cl

CÉPAGES

80% Merlot Noir
10% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc, 5% Malbec

LABELS

Depuis 2011 et 2020



SITUATION

100% coteaux exposition sud sur la commune de Saint-Mariens.

PRODUCTION

Environ 48.000 bouteilles.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendange éraflée et triage des baies saines à la parcelle. Macération trois semaines après la fin de la fermentation. Contrôle de la température par thermorégulation. Un an et demi en cuves bétons et environ six mois avant la vente en bouteilles.

DÉGUSTATION

Couleur intense et profonde, bouquet fruité qui révèle des arômes de cassis et framboise. Un vin élégant tout en douceur. Des tanins de qualité, tapissent le palais de l'attaque à la finale chaleureuse.

CONSOMMATION

Servir entre 17 et 18°C. Chamber 24 heures à l'avance et ouvrir de préférence 2 heures avant dégustation. Suivant les millésimes, ces vins ont une durée de conservation pouvant varier de 7 à 10 ans.

RECOMMANDATION

Ce vin accompagne idéalement gibiers et civets, viandes rouges, volailles, fromages ainsi que desserts à base de chocolat.