



## CHÂTEAU ESCALETTE 2016

Côtes-de-Bourg  
70% merlot, 25% cabernet sauvignon, 5 % malbec  
Sol calcaire

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

---

Table de tri, éraflage, macération à froid de 3-4 jours, fermentation lente à température contrôlée en dessous de 28°C. Cuvaïson de 3 semaines. La fermentation malolactique est réalisée pour contrôler l'acidité du vin. L'élevage est en cuves inox et dure un an.

### DÉGUSTATION

---

Jolie teinte pourpre. Nez sur les fruits rouges bien mûrs, aux nuances de fraise et de framboise. Sa souplesse, son volume de milieu de bouche associé à une finale aux tanins fins donnent à l'ensemble un profil tout en gourmandise.

### ACCORDS METS & VIN

---

Viandes rouges et volailles.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16°C**  
**POTENTIEL DE GARDE : 5 ANS**

