



Moulin De Labordes

2021

● Bordeaux

Bordeaux AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :**13°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Souple et velouté



Domaine

Le Château Gantonnet édifié au cours du 19e siècle est situé à Sainte Radegonde au coeur de l'appellation Entre-deux-Mers à 20km de Saint Emilion. La propriété de 83 hectares se trouve sur le point culminant du village, jouissant ainsi d'une parfaite exposition. Rachetée par la famille Richard en 1962, elle a bénéficié de nombreux investissements dont récemment un nouveau cuvier, d'une belle capacité et équipé d'un contrôle de températures pour bien travailler le côté aromatique des vins.



Vinification

Macération de 2 à 3 jours avant la fermentation alcoolique, puis une macération post fermentaire d'environ 10 jours.



Dégustation

Ce vin est gourmand avec un beau volume, bien structuré, au nez de fruits noirs et rouges.



Conseil de service

Le servir autour de 16°C avec de la charcuterie légère et des viandes grillées.