

SCEA VIGNOBLES PIERRE BONNET
CHÂTEAU LE PAVILLON DE BOYREIN – CHÂTEAU DE RESPIDE
PROPRIETAIRES-RECOLTANTS 33210 ROAILLAN FRANCE

Mail : Vignobles-bonnet@wanadoo.fr
Site Internet : www.chateau-de-respide.com
Tél : 05 56 63 24 24 – Fax : 05 56 63 24 34

CHATEAU DE RESPIDE GRAVES ROUGE

Encépagement : 40 % Cabernet sauvignon
60 % Merlot

Sols : Sablo- graveleux

Age moyen du vignoble : 35 ans

Production : 90000 Bouteilles

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid
Levurage, remontage

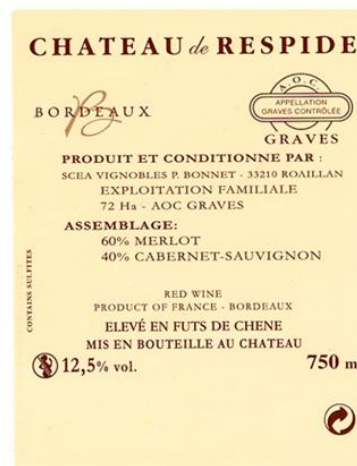
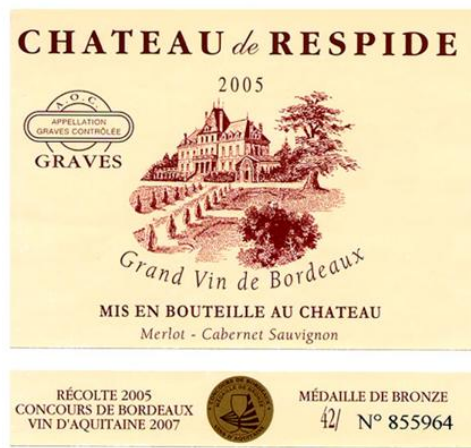
Elevage : Cuvaison de trois semaines
avec micro oxygénation
Fermentation malolactique
6 mois d'élevage en fûts de chêne
Collage

Conditionnement : Bouteilles : 750ml et 375ml
Cartons : de 6 ou 12 bouteilles couchées.
Possibilité d'emballage personnalisé
GENCOD et contre étiquette personnalisée à la demande

Sélections et citations : **Millésime 2007 :** Concours PARIS 2009 Médaille de Bronze, Concours BORDEAUX 2009 Médaille d'Argent

Commentaire: Robe grenat sombre, bouquet de fruits rouges construits sur des tanins denses mais veloutés, finale longue et ronde. Accompagne les viandes et les fromages de caractère. Température de service: 17°.

Vin de garde. Peut se consommer maintenant, sera à maturité dans 1 an et se bonifiera 10 ans.



Safra 2010. Pizza na "La Mama Pizzeria". Jantar em 28/09/2014, Bordeaux.