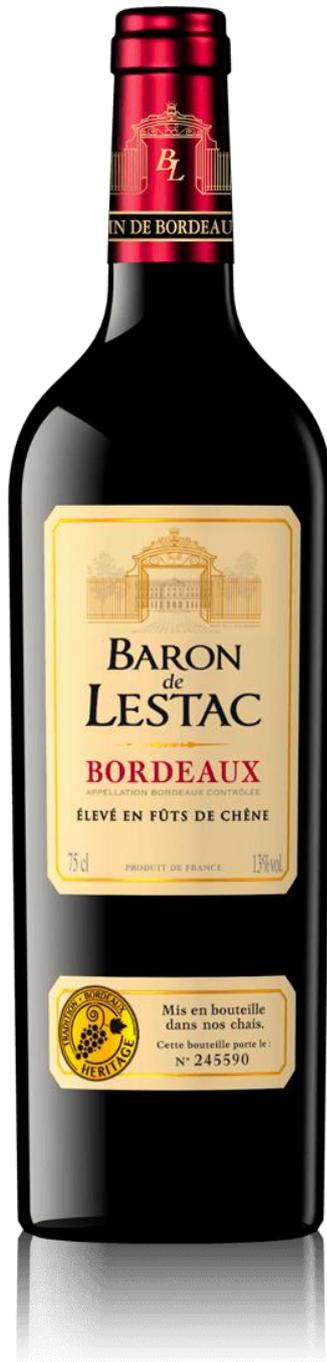


<https://www.barondelestac.com/nos-vins/#rouge>



BARON DE LESTAC

*“Notes fruitées subtilement boisées,
Ce vin sait marier les saveurs de qualité”*

Baron de Lestac rouge est élevé en fûts de chêne pendant plusieurs mois. Optimisé à chaque millésime, il développe une subtilité, une élégance et une structure tannique rarement rencontrées dans cette AOC Bordeaux.

Robe : subtile, elle arbore à la fois une couleur grenat sombre associée à des reflets briques soutenus.

Nez : fin qui reflète un mariage réussi de notes boisées et de fruits rouges.

Bouche : belle structure avec des tanins fondus et harmonieux, finement boisés qui apportent un velouté plaisant en bouche.

Dégustez-le chambré entre 16 et 18°C.

Disponible en format bouteille de 25cl, 37,5c, 75cl et en fontaine à vin de 3L.

Pour en savoir plus sur nos fontaine à vin de 3L, rendez vous sur www.toutlevin.com

Safra 2016. Bordeaux Fête le Vin, 14 a 18/06/2018.