



Château Lamothe-Gaillard - Cuvée tradition

AOC BORDEAUX

Récolte 2018

- Sol :** Sablo-limoneux reposant sur un sous-sol d'argiles sableuses (mollasse du Fronsadais).
- Cépage et conduite :** 90 % Merlot – 10 % Cabernet Franc. Vignes âgées de 25 à 30 ans. Densité de plantation 3330 pieds/ha. Taille guyot double. Enherbement naturel et couverts végétaux.
- Label de qualité :** Vin issu de vignes en 3^{ème} année de conversion vers l'agriculture biologique. Certifié par Qualisud FR-BIO-16.
- Méthode de vinification :** Vinification en cuve d'une durée de 3 semaines, puis élevage en cuve inox.
- Volume disponible :** 6000 bouteilles.
- Dégustation :** Vin d'une couleur rouge carmin aux arômes de fruits rouges mûres. Rond en bouche. Un vin plaisir. Température de service 16 à 18 °C.
- Garde :** 5 ans.
- Accord mets/vin :** Grillades, viandes rouges ou fromages à pâte dure.

