



Château Lamothe-Gaillard - Cuvée tradition

AOC BORDEAUX

Récolte 2019

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 :	Certifié AB par Qualisud FR-BIO-16.
Méthode de vinification :	Vinification en cuve d'une durée de 3 semaines, puis élevage en cuve inox de 1 an.
Volume disponible :	2400 bouteilles.
Dégustation :	Vin d'une couleur pourpre 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.

