



## 2015 Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Un Fronsac tiré du coffre aux trésors du domaine

### Description:

Un Fronsac qui fait plaisir dès la première gorgée. Majoritairement du merlot, complété par une petite part de cabernet franc, fermenté dans des cuves thermorégulées en béton et en acier inoxydable, puis vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français. Un Bordeaux harmonieusement affiné qui respire l'élégance et la complexité et qui provient d'une culture biologique certifiée.

### Note de dégustation:

Rubis grenat foncé, centre impénétrable. Séduisant bouquet de cassis, de tabac blond et d'écorce d'orange. En bouche, structure crémeuse, tannins mûrs et corps généreux. Finale persistante de cassis et de raisin de Corinthe.

### Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Fronsac/Canon Fronsac
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0475015

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château de la Dauphine

Fronsac AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.