



2014 Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Vin charmant

Description:

Le domaine Andron jouxte l'appellation St-Estèphe et les parcelles des fameux châteaux Charmail et Sociando-Mallet. Sébastien Fontaneau, le maître de chai, travaille pour la coopérative St-Estèphe et connaît les meilleures parcelles de la région. Sur ce petit domaine de tout juste 7 hectares, il produit chaque année des valeurs sûres à saisir!

Note de dégustation:

Grenat sombre, saturé au centre, disque rubis. Nez épicé aux parfums de myrtilles, violettes et un souffle de moka. Palais charnu indiquant une vin racé à la concentration intéressante, mais devant encore s'affiner. Il sera passionnant de suivre son évolution. Normalement il devrait s'épanouir en un vin plein de charme.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Haut-Médoc
Producteur:	Domaine Andron
Notation(s):	René Gabriel 17/20
Elevage:	13 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Référence:	0549314

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Origine:	France
Notation(s):	René Gabriel 17/20
Cépage(s):	60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	13 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.