



HAUSSMANN
— Famille — 



Code: 150 80 277
Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com



Produit: Vin rouge -
Baron Eugène 2022

Producteur:
Haussmann

Appellation:
Médoc



Désignation réglementée:
AOC - appellation d'origine contrôlée

Cépage:
70% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon

Vignoble et Vinification:

Située entre l'Atlantique et l'estuaire de la Gironde, l'appellation Médoc est enclavée entre deux eaux et protégée des vents par les forêts. Pour cette cuvée, les raisins macèrent environ 3 semaines dans des cuves thermorégulées pour l'extraction de la matière. Le vin est ensuite élevé environ 9 mois sous bois.

Notes de dégustation:

- ▶ **À l'oeil:** robe rubis soutenue aux reflets violacés
- ▶ **Au nez:** arômes de fruits noirs mûrs, de cerise et de cassis, accompagnés de notes boisées et d'herbes séchées
- ▶ **En bouche:** un vin souple, avec une trame tannique présente, mais bien intégrée. Belle concentration.

Suggestions d'accords:

À servir avec une bavette de bœuf grillée, un rôti de veau, un burger gourmand et des légumes rôtis aux herbes.

Teneur en sucre: 2,7 g/L **Taux d'alcool:** 13,5%
Statut: SL

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX