



## Château Escalette

### Vignoble

Ce Château de 15 hectares fait partie des premiers achats de la famille Richard dans les années 1950. Aujourd'hui dirigé par François Clauzel, les raisins sont travaillés et soigneusement cultivés pour obtenir un vin dans la tradition des Côtes de Bourg, amples et soyeux.

### Dégustation

Un joli vin à la robe pourpre. On découvre l'intensité du nez de fruits rouges bien mûrs, aux nuances de fraise et de framboise. Sa souplesse, son volume de milieu de bouche associé à une finale aux tanins fins donnent à l'ensemble un profil tout en gourmandise.

Cépage : 65% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 12% Malbec

Goût et saveur : Souple et velouté

Taux d'alcool : 13,5°

Allergène : Sulfites

## **Conseil de service**

Ce vin se consomme à 16°C et accompagne idéalement les viandes rouges grillées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant