



Château les Grands Chênes

A l'image de tous les vins de Bernard Magrez, au Château Les Grands Chênes tout est mis en œuvre pour créer un vin rare. Les vendanges sont faites à la main-comme dans chacun des domaines de Bernard Magrez en France et ailleurs, la vinification est réalisée par pigeage manuel, le vin est passé dans des barriques neuves de chêne français où il sera élevé pendant 18 mois jusqu'à devenir un véritable médicament, un produit d'exception, un vin d'excellence.

Ce vin à la robe rubis dévoile un nez gourmand, aux arômes de fruits rouges, de fraise, de framboise, de cerise avec beaucoup de fraîcheur. En bouche, ce vin est à la fois souple et agréable, aux tanins fondus, avec un joli volume et une belle longueur dans sa finale.

Ce vin se marie parfaitement avec les plats de la région comme des cèpes farcis aux escargots, la lamproie aux truffes ou l'agneau de lait de Pauillac. Ce vin s'accorde également très bien avec du camembert au calvados ou des maroilles. À servir entre 16-18°C

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

