

Cuvée Réserve – MAGNUM 1,5 L

Région : Gironde, France

Encépagement : Merlot & Cabernet

Appellation : AOC Côtes de Bordeaux (Appellation d'Origine Contrôlée)

Robe : Grenat profond avec une bordure violette.

En bouche : Corsé avec une texture riche et veloutée. Les saveurs de baies noires, de chocolat et d'épices sont complétées par des tanins bien intégrés et une longue finale lisse. Equilibre entre la puissance et les tanins.

La quantité amène le vin à s'exprimer différemment. La capacité de la bouteille optimise les tanins et la puissance des arômes de fruits.

Détails techniques

- **Alcool :** 13,5% ABV

- **Vieillessement en chêne :** Vieilli pendant 14 mois en fûts de chêne français (40 % de chêne neuf), ce qui ajoute de la profondeur et de la complexité au vin.



Château Peller Laroque EARL Rousselon et Fils

97 route des Côteaux, lieu-dit Bonneval 33410 Laroque, next to BORDEAUX Gironde, FRANCE

Phone : +33(0)5 56 62 60 16 +33(0)6 19 83 19 56 +33(0)6 20 78 76 13

Email : contact@peller-laroque.fr

www.peller-laroque.fr

Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink it with moderation.

Type de sol : Sols graveleux avec une combinaison d'argile et de calcaire, contribuant à la structure et à la vivacité.

Récolte : Vendange mécanique à maturité optimale entre fin septembre et début octobre.

Processus de vinification : Trempage à froid avant fermentation pour améliorer la couleur et les arômes. Entre 5 et 6 semaines.

Château Peller Laroque EARL Rousselon et Fils

97 route des Côteaux, lieu-dit Bonneval 33410 Laroque, next to BORDEAUX Gironde, FRANCE

Phone : +33(0)5 56 62 60 16 +33(0)6 19 83 19 56 +33(0)6 20 78 76 13

Email : contact@peller-laroque.fr

www.peller-laroque.fr

Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink it with moderation.