

HAUT MEDOC



Château FORT LIGNAC

Haut Médoc

Cépages

70% Cabernet Sauvignon

25% Merlot

5% Cabernet Franc

Superficie : 10 Ha

Sol : argilo-graveleux

Vinification

Vendanges manuelles. La vinification dure de 15 à 21 jours dans des cuves ciment avec controle des temperatures.

Elevé en barriques.

Dégustation

Ce vin est caractérisé par une belle couleur violette.

Un nez de fruits rouges légèrement épicés.

Beaucoup de fraîcheur en bouche et des arômes fruités avec une évolution équilibrée et une belle finale. Un vin très agréable.

Accords gastronomiques

Il s'accorde parfaitement avec les viandes rouges et blanches, le gibier, les fromages.



MAISON RIVIERE - RD 670 Gontey 33330 Saint Emilion
TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951
mriviere@riviere-stemilion.com - www.maisonriviere.fr