



Château La Ranque Médoc 2005

Données techniques

Encépagement : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Sol : argilo-calcaire

Cuves : cuves inox

Vendange : manuelle

Elevage : 12 mois en cuves inox.

Commentaires de Dégustation

Belle robe aux reflets vifs rubis pour ce vin composé de 50% Merlot et 50% Cabernet Sauvignon. Le nez est fruité, combinaison parfaite de fruits rouges et de vanille. L'attaque est ronde soutenue par des tanins denses et bien finis cela donne une finition harmonieuse. A déguster tout de suite et pendant 2 ans, à 17 degrés avec de la viande rouge en sauce.