



**VIGNOBLES ALAIN ROUX  
ET FILS  
33126 FRONSAC**



**Bordeaux**

**Château CHÊNE DE GOMBEAU 2016,  
AOP Canon Fronsac**

**Type de vin :** Rouge

**Appellation :** AOP Canon Fronsac

CHÊNE DE GOMBEAU fait partie d'un ensemble de 40 ha d'un seul tenant, répondant aux caractéristiques du CANON-FRONSAC : Vin de garde s'épanouissant au fil des ans avec la distinction que lui confère un grand terroir.

**Dégustation :**

Il marque les grands terroirs Calcaires de la rive droite, arômes de fruits rouges s'enrichissant de touches d'épices.

Finale riche et élégante.

Un excellent rapport prix/plaisir !

**Température de service :** entre 16°C à 18°C

**Accords Mets-vin :** Ce vin rouge s'accorde merveilleusement bien avec des mets comme la Viande rouge, charcuteries, volailles, fromages.

**Temps de garde :** 5 à 8 ans