



Château Haut Moulin

Blaye côtes de Bordeaux



Vin issu
de l'agriculture biologique



AOP Bordeaux

Château HAUT-MOULIN,
« Louise » 2014 Culture biologique
C. Charpon, propriétaire récoltant

Dégustation :

À l'oeil : Robe rouge intense aux reflets bruns.

Au nez : Au nez, se révèlent des parfums de cerises à l'eau de vie, de cuir, de café au lait et de cannelle.

En bouche : En bouche, l'attaque toute en rondeur dévoile une matière gouleyante et boisée.

Température de service : entre 16° et 18°

Accords Mets-vin :

Ce vin rouge, d'appellation AOP Bordeaux s'accorde merveilleusement bien avec des mets comme : le gibier, la volaille, le veau, le porc et le fromage.

Vous pourrez le déguster sur un camembert frit ou de la canette rôtie au four.