



20,25\$

Produit **Baron Eugène**

Producteur *Haussmann*

Désignation réglementée **AOC - Médoc**

Cépage
70% Merlot
30% Cabernet Sauvignon

Vinification
Après un léger foulage, la vendange est transférée en cuves inox. La macération dure environ 3 semaines

Notes de dégustation

- ◆ *Belle robe couleur rubis d'une intensité bien soutenue.*
- ◆ *Nez agréable aux arômes de fruits noirs, sous-bois, poivre noir et de café.*
- ◆ *En bouche l'attaque est ronde aux notes de cassis et D'épices, avec une belle persistance aromatique.*

Accords

S'accorde avec des viandes rouges et un fromage à pâte fleurie.



Teneur en sucre 1,8 g/L

Taux d'alcool 13,5%

Statut RA