



CHATEAU LAMOTHE

CUVEE TRADITIONNELLE ROUGE

CEPAGES

Merlot : (60%) Ce cépage se marie avec nos sols argileux pour produire un vin riche, rond, capiteux et doux à la fois avec des tannins soyeux.

Cabernet Sauvignon : (30%) Ce cépage se développe sur les sols chauds et graveleux, les tanins sont plus intenses que ceux du Merlot, et permettent au vin de se bonifier avec l'âge.

Cabernet Franc : (10%) Il se développe parfaitement dans les sols calcaires, et ses racines descendent profondément dans le sous-sol friable du Château Lamothe. Ce cépage apporte la finesse et les arômes de fruits au vin.

NOTES de DEGUSTATION

Vin aux arômes de cerise avec des notes florales comme le chèvrefeuille, tanins élégants, finale longue en bouche.

Durée de garde 5/8 ans

A servir à 18°C accompagné de viandes grillées ou rôties, des volailles, du porc ou des fromages.