



CHATEAU DU TAILLAN

Haut-Médoc
Cru Bourgeois Exceptionnel

Millésime 2016



AOC

Haut-Médoc

Assemblage

60% Merlot 40% Cabernet Sauvignon

Récolte

6 hectares / 36 hl/ha. Il s'agit de parcelles de vignes un peu plus jeunes du Château du Taillan.

Vinification

Vinification dans des cuves de 60hl et 90hl avec des macérations courtes, maximum 3 semaines.

Élevage

100% cuve pour garder la fraîcheur et le fruité.



Dégustation

La Dame Blanche présente une belle robe de couleur **rouge franc**. La qualité de ce vin tient dans l'équilibre entre les tannins souples et du **fruit**. Le nez est ouvert sur des notes **fruitées et épicées**. En bouche, il possède une belle longueur aromatique avec des notes poivrées et de café ainsi que de la **rondeur**. A déguster aujourd'hui à l'apéritif ou sur des viandes grillées.