



Château Le Thil

Appellation d'origine contrôlée (A.O.C) « Blaye Côtes de Bordeaux

Cépage => 70% Merlot et 30% Cabernet Sauvignon

Commentaire de dégustation :

À l'Œil => Robe de couleur rouge profond

Au Nez=>Levin exprime des arômes de fruits rouges

En Bouche => Vin avec une bonne persistance

Type de sols => Argilo-calcaire

Age des vignes => 40 ans

Vinification => Pas de collage ni de filtration lâche

Elevage => 12 à 14 mois en fût de chêne

Viticultures => Agriculture Biodynamique « Demeter », Biologique et vin Vegan

Temps de garde => Après 5 ans de garde, ce vin révèle des arômes de cuir, de cacao, les tanins deviennent alors plus soyeux et le vin révèle toute sa complexité

Température de service => 15°C

