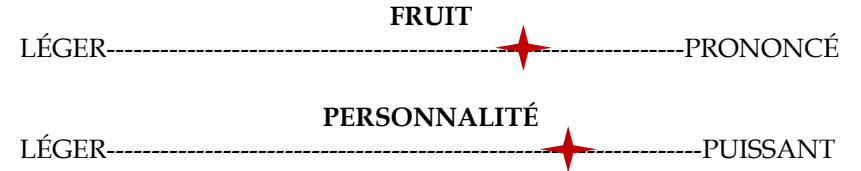




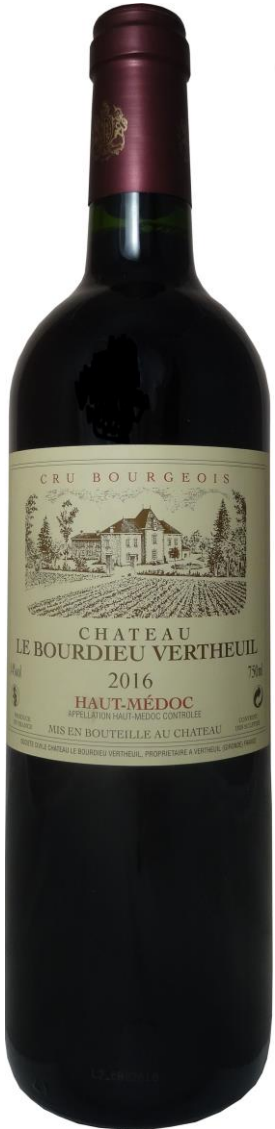
HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château le Bourdieu Vertheuil



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Historique : Le château Le Bourdieu-Vertheuil est devenu la propriété de la famille Richard en 1990. De nombreux investissements ont été engagés dans le vignoble pour obtenir une récolte de qualité. Le chai de vinification a été entièrement refait et l'élevage s'effectue en fûts de chêne. Pour marquer la renaissance du Château Le Bourdieu, le domaine a été rebaptisé Château Le Bourdieu-Vertheuil. La superficie du domaine couvre 40 hectares sur un plateau graveleux.

Cépages et terroir : 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon et 5% Petit verdot

Vinification et élevage : Vinification par parcelle séparée, macérations pelliculaires à froid durant 4-5 jours. Cuvaison 3 à 4 semaines pour la fermentation alcoolique et écoulement des jus de goutte pour fermentation malolactique en cuve. Sélection des vins de presse répartis en barriques selon 4 niveaux de qualité. Élevage 12 mois en barriques de chêne français dont 20% sont neuves

Dégustation : Nez de fraises qui évolue vers des notes de sous-bois et de clou de girofle. Robuste, charpenté et assez concentré avec des épices et une finale grillée.

Accompagnement : Il accompagne parfaitement les viandes ! Un régal sur des côtelettes ou une bavette aux cèpes.

Servir à : 16 - 18°C

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 900 770	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON		7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

