

Château LAMBERT



AOC Fronsac



Cuvée Barrique

Cette cuvée est née en 2000 du désir d'Emmanuelle Bordeille de proposer un vin où le boisé et le fruit forment un équilibre subtil.



TYPES DE SOLS

Côteaux argilo-calcaires

CEPAGES

90% Merlot et 10% Cabernet Franc

VINIFICATIONS

Fermentations et vinifications en cuves béton revêtues époxy et thermorégulées. Elevage de 10 à 12 mois en fût de chêne avant la mise en bouteille.

ACCORDS METS & VINS

- Foie gras
- Viandes rouges, plats épicés
- Fromages (Brie, Comté, etc...)

CAPACITE DE GARDE

Ce vin peut être apprécié dans sa jeunesse mais il possède aussi un potentiel de garde d'environ 10 ans.

Fruité



Boisé



Epices



Tanins



Longueur



Puissance



www.Chateaulambert.com

SCEA Bordeille

2 Forêt – 33 126 Saint-Aignan

+33 (0)5 57 24 98 51

Chateau_lambert@hotmail.com



www.facebook.com/chateaulambert



www.instagram.com/chateaulambert_vinfronsac



GRAND VIN
DE
BORDEAUX