

Exception de LAMBERT



AOC Fronsac

Rouge

Cette micro-cuvée créée en 2015 ne représente que 1 000 bouteilles issues d'une parcelle de Merlots d'une soixantaine d'années.



TYPES DE SOLS

Côteaux argilo-calcaires

CEPAGES

100% Merlot

VINIFICATIONS

Vendangée à la main et fruit d'une vinification douce par pigeage manuel et macération plus longue (6 semaines au lieu de 4).

Elevage en cuves pendant 6 mois puis en barriques pendant 12 mois avant la mise en bouteille.

ACCORDS METS & VINS

- Côte de bœuf
- Tournedos « Rossini »
- Lamproie à la Bordelaise

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



GRAND VIN
DE
BORDEAUX



VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE

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

