

Château Grimard

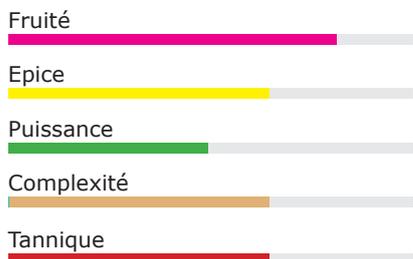
"Le classicisme à la bordelaise"

Le domaine
Château Grimard

Cuvée & millésime
Château Grimard 2018

Appellation
AOP Côtes-de-Bourg

Région
Bordeaux



Un joli rouge grenat aux bords orangés et tuilé



Une myriade de fruits noirs (mûrs, myrtille, cassis) et de fruits des bois



Les tanins sont croquants, on y retrouve les fruits noirs et une final plus fraîche avec des notes mentholés



L'accord parfait

Carré d'agneau à la sarladaise

Autres accords :
viande

Informations techniques



Merlot, Cabernet Sauvignon



Alcool
13,5%



Température idéale
18°C

Vignerones et vigneronnes...

Les vins de ce château rendent hommage au grand-père de Christophe Bonnet, actuel propriétaire du vignoble BONNET & FILS. Monsieur Grimard était à l'époque propriétaire d'une petite propriété à Berson. Ici, la convivialité et les bonnes tables sont les maîtres-mots. Logique de sublimer cela avec de bons élixirs !

12
DOUZE DEGRÉS

