

FICHE DE CAVE



Domaine : Château de Reignac
Région : Bordeaux
Appellation : Bordeaux Supérieur
Nom : Grand Vin de Reignac
Couleur : Vin rouge
Millésime : 2005
Cépage(s) : 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Boire : 2010

Boire avant : 2015

Ouvrir : 1 heure avant

Servir : à 16-17°C

Suggestions gourmandes :

A déguster sur une poêlée de cèpes à la bordelaise, des grillades au feu de bois, un steak au poivre...

Description :

Notes : Robert Parker 91-93/100, RVF 16,5/20 Un millésime 2005 sur des notes de graphite, de cassis, des arômes épicés, une belle concentration et structure tannique bien définie. « Reignac constitue un modèle en matière des sommets que peut atteindre un Bordeaux supérieur vinifié par un propriétaire passionné, adepte de faibles rendements et dont le travail de chai est irréprochable. » (The Wine Advocate, Robert Parker) [Cliquez ici](#) pour découvrir l'incroyable vidéo de la dégustation à l'aveugle par le Grand Jury Européen des plus Grands Bordeaux 2001, à visionner jusqu'à la fin... c'est surprenant et cela nous rappelle plus que jamais que l'étiquette ne fait pas toujours le vin !

REGISTRE

| Date achat | Nombre de bouteilles | Format | Prix d'achat | Emplacement |
|------------|----------------------|--------|--------------|-------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Commentaires :