

FICHE DE CAVE



Domaine : Château de Reignac
Région : Bordeaux
Appellation : Bordeaux Supérieur
Nom : Grand Vin de Reignac
Couleur : Vin rouge
Millésime : 2006
Cépage(s) : 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Boire : 2010

Boire avant : 2016

Ouvrir : 1h 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 :

Découvrez 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 tout ! [CLIQUEZ-ICI POUR VOIR LA VIDÉO !](#) Notes : Robert Parker 91/100, RVF 16,5/20 Parker note ce vin à la hauteur de nombreux crus classés et écrit : « C'est remarquable ce que Yves Vatelot réalise sur ce domaine qui est seulement dans la zone d'appellation Bordeaux.... Ce magnifique 2006 présente une dense couleur pourprée, des arômes de crème de cassis, de fleurs de printemps de chêne toasté, et de sous bois.... Corsé mais richement fruité, beaucoup d'allure et de longueur en bouche. »

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :