



Bordeaux Diem 2007 Château Tire Pé

Caractéristiques

Région :	Bordeaux
Appellation :	Bordeaux
Encépagement :	80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Age moyen des vignes :	10 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Exposition sud ouest
Production moyenne :	14 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	55 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, cuvaison courte
Elevage :	6 mois en cuve béton
Vinificateur :	David Barrault
Propriétaire :	Famille Barrault

Analyse

Visuel : Rubis à reflets violacés.

Olfactif : Croquant et fruité, le nez développe d'intéressants parfums de fraise, de cerise et de cassis. A l'aération se dégagent également de fines notes florales et végétales.

Gustatif : A l'image du nez, la bouche se montre croquante et souple. La rétro-olfaction sur le fruit est intense et donne au vin un côté digeste, sans dureté de tanins.

Global : Elaboré dans le but d'obtenir un vin « facile à boire », ce simple Bordeaux sera un agréable compagnon de table au quotidien.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2009
Accords mets - vin :	Toutes les cuisines simples (grillades, saucissonades...)
Service :	Servir à 16 °C