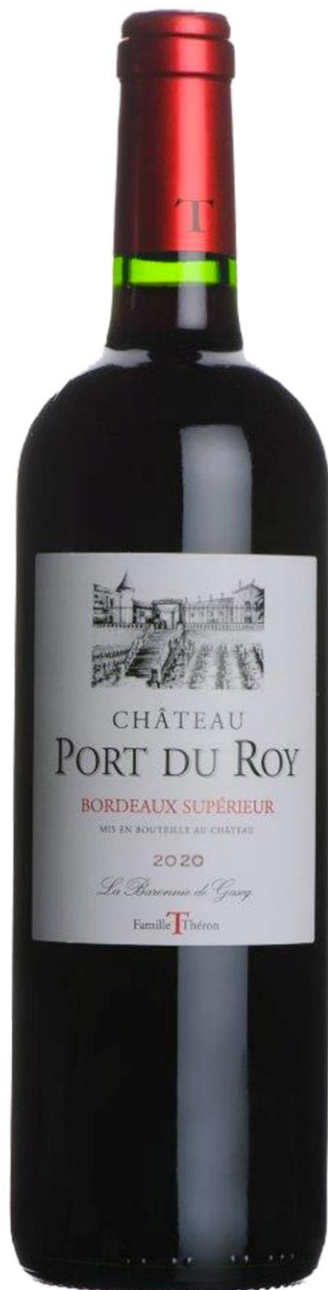


# Château Port du Roy

A.O.C Bordeaux  
Supérieur  
Rouge 2020



*Nez épanoui de fruits rouge bien mûrs, avec des notes de cerises noires et de boisé vanillé ; bouche tendre, ronde, grasse. Joli fond. Avec des tanins encore jeune, qui renforce le volume. La finale est chaleureuse, structurée, assez longue & torréfiée. Déjà bien agréable à boire.*

**Alcool** : 13 % /vol

**Temps de garde** : 3 à 6 ans

**Accord mets et vins** : Viandes blanches (porc ou volaille), viandes rouges grillées, magret de canard ou steak tartare...



## Terroir

Terre forte et graveleuse, sur sous-sol argilo-siliceux

## Rendement

45 Hl par hectare

## Âge moyen des vignes

30 ans

## Production

12.000 bouteilles

## Encépagement

80% Merlot  
20% Cabernet Sauvignon

## Elevage

Elevage en cuves béton sur staves pendant 9 mois