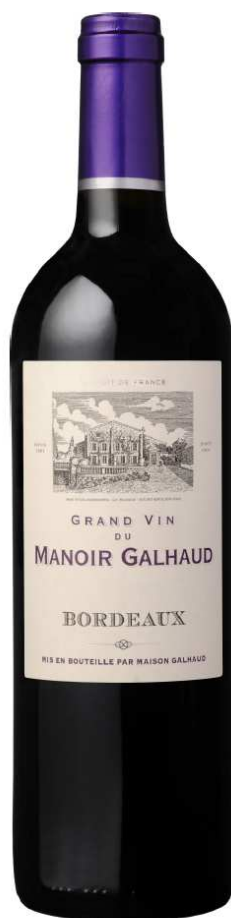


GRAND VIN MANOIR GALHAUD Bordeaux Rouge

Carte d'identité

Cépages	85% Merlot 10% Cabernet Franc 5% Cabernet Sauvignon
Quantité	80 000 bouteilles
Vendanges	Mécaniques
Age moyen des vignes	30 ans
Vinification	Elevage en cuves et en barriques



Histoire

Cette Cuvée Grand Vin Manoir Galhaud est le résultat d'un assemblage de cuvées issues d'une rigoureuse sélection de la vigne jusqu'à l'élevage final des vins pour leur mise en bouteilles par notre Maison.

Il est l'image du savoir faire et du renom international de la maison GALHAUD installée au Manoir depuis plus d'un siècle.

Elevage

Elevé pour partie en barriques comme tout Grand Vin de Bordeaux.

Notes de dégustation

Concentré et équilibré, sa belle longueur en bouche lui permet de rivaliser bien souvent avec des crus de grande renommée.

Nez toasté, pain grillé associé à des notes de fruits rouges bien murs, le merlot apporte la rondeur et le charnu.

De belle longueur, il atteint son apogée entre 3 et 5 ans pour se conserver bien plus longtemps.

Accords METS / VINS

Notre vin « Manoir Galhaud » accompagne très bien les charcuteries, les viandes blanches et rouges, grillées ou rôties et les fromages doux.

Il sera également apprécié en apéritif.

On le servira à une température de 17 à 20 °C.

