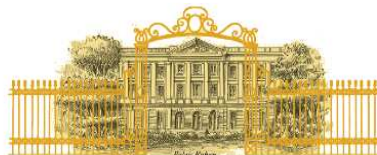


# L'héritage du Marquis de Greysac

## Bordeaux Supérieur - Rouge



*L'Héritage du*  
**MARQUIS de GREYSSAC**  
GRAND VIN DE BORDEAUX



### **Terroir**

Argilo-calcaire avec des zones de boulbène et de sable.

### **Vinification**

Traditionnelle - 12 mois en barriques neuves avant que les bouteilles ne soient ensuite stockées en chai isotherme avant la commercialisation.

### **Cépage**

Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon

### **Elevage**

En fût de chêne

### **Dégustation**

Robe d'un rouge brun profond - Nez puissant et généreux sur des arômes de fruits rouges - Belle rondeur en bouche. Les tanins soyeux tempèrent une certaine puissance et apportent souplesse et élégance

### **Accord met / vin**

Surprenant sur des anguilles à la persillade. Plus classique avec une entrecôte à la bordelaise. Délicieux sur un fromage à pâte pressée non cuite comme un Saint-Albray

### **Petite histoire**

Les vins de Bordeaux sont issus du mariage de plusieurs cépages, parcelles ou terroirs. Pourquoi compliquer la tâche alors que les vins mono cépage sont en vogue ? L'explication est simple : assembler des vins permet d'exalter leurs qualités, c'est une combinatoire qui, lorsqu'elle est maîtrisée, révèle la typicité des terroirs et permet à chacune des parties assemblées de donner sa plus belle expression. Selon ce principe, l'assemblage est le supplément d'âme des vins de Bordeaux