



Château d'Armailhac – 2011

Vendanges du 12 au 28 septembre

Assemblage Cabernet Sauvignon 57%
Merlot 28%
Cabernet Franc 13%
Petit Verdot 2%

Notes de dégustation

Couleur sombre et soutenue aux reflets rubis.

Le nez, fin et délicat, révèle des arômes de petits fruits mûrs et confiturés, associés à des notes de grillé et de torréfaction.

La bouche, marquée par le fruit mûr, révèle une trame de tanins fermes d'une belle densité.

La finale est longue et se prolonge par des notes de fruits mûrs.

Un millésime classique à déguster dès à présent.

FICHE DESCRIPTIVE

SÉLECTIONNEZ UN MILLÉSIME 

