



CHÂTEAU DE PARENCHÈRE

A.O.C. BORDEAUX SUPÉRIEUR, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietades: 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 1% Malbec.

Alcohol: 13,0 %

Reposo: 14 meses en barrica de roble francés.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color púrpura intenso.



En nariz notas de hojas secas, frutas rojas, caramelo, especias ahumadas y minerales.



En boca buen cuerpo y gran amplitud.



Acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.



La Bodega

La finca está ubicada en el extremo este de la zona vinícola de Burdeos, a 38 km de Saint-Émilion, cerca del pueblo de Sainte-Foy-La-Grande. Se encuentra en las fronteras de los departamentos de Dordoña y Lot et Garonne.

Los suelos son arcillo-calcáreos con un contenido muy elevado de arcilla, lo que es inusual en esta zona y que en cierto modo explica la fuerza de los vinos producidos en Parenchère.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com