



PRELUDE À GRAND-PUY DUCASSE

2DO VINO DE CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE
A.O.C. PAUILLAC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietades: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 12-14 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Este vino tiene un hermoso color rojo rubí con reflejos oscuros.



En nariz es afrutado y ligeramente especiado revelando toques de frutos negros.



La boca, golosa, recuerda la intensidad de la fruta revelada por la nariz. Los taninos suaves firman un final elegante y picante.



Ideal con carnes rojas, carne de caza, champiñones y quesos.



La Bodega

Pierre Ducasse, abogado apasionado de vinos. Adquiere tierras y una parte del Bourdieu de Grand-Puy sobre très pueblos: Pauillac, Saint-Lambert et Saint-Sauveur. Nuevas compras e intercambio van a permitir extender el domaines hasta su muerte en 1797. Su hijo retoma la explotación. En los años 1820, se construyó el actual castillo en frente de la rívera « la Gironde. En 1971, nuevos socios retoman la bodega dormida para reestructurarla las vinas. Desde este momento van a seguir creciendo la actividad y renovar toda la bodega.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com