



Château de Gironville 2013

Le Château de Gironville séduit spontanément par son équilibre incroyablement gracieux entre les fins tannins parfaitement mûrs et le fruit complexe et attrayant. L'assemblage est composé de merlot et de cabernet sauvignon, avec une part minime de petit verdot. Le Château de Gironville possède tous les attributs d'un excellent vin. Au nez, un jeu tout en fraîcheur de fruits rouges et noirs, avec de fines notes d'épices et une longue finale juteuse. En 2013, la production du Gironville a été très limitée, mais la qualité, elle, est impeccable. Le vin est dominé par les arômes du cabernet sauvignon et la saveur du petit verdot.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Château de Gironville |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Haut-Médoc |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2013 |
| Format | 150 cl |
| Température de consommation | 15° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2023 |
| Cépages | Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 247583 |

