



CHATEAU LE CAMPLAT

CUVÉE TRADITION

2018



APPELLATION : Blaye Côtes de Bordeaux
rouge

CÉPAGES : 65% Merlot et 35% Cabernet franc

MODE DE CULTURE : Agriculture biologique

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

RÉCOLTE : Sur 3 hectares

AGE DES VIGNES : 27 ans

VINIFICATION : Vinification en cuve inox puis
élevage de 12 mois en barriques
Cuvée de 12 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION :

- Nez : fruits noirs et boisé fondu
- Bouche : attaque charnue et rondeur, tannins souples

CONSEILS DE DÉGUSTATION : Servir entre 16
et 18°C, peut se déguster accompagnant des
viandes rouges et des plats en sauce

TAUX D'ALCOOL : 13,5 %

**VIGNOBLES RECULET : 2, LE CAMPLAT
33620 SAINT-MARIENS**

06.23.40.36.99

marion.reculet@orange.fr

