



Présentation traditionnelle.

Vue :

- Robe soutenue
- Teinte pourpre, traduction de la jeunesse du vin

Nez :

- Intense et complexe, grâce aux quatre cépages qui entrent dans l'assemblage (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot et Cabernet Franc), il procure un plaisir immédiat
- Petits fruits rouges frais (cassis, framboise, fraise), assortis de nuances d'épices délicates (poivre, cannelle, ...)
- Evolution vers de subtiles notes de sous-bois et d'humus

Bouche :

- Ronde et chaleureuse, elle exprime la plénitude du Merlot, majoritaire
- La structure est bien présente, à base de tanins soyeux, résultats d'une macération bien maîtrisée par Ludovic Bernhard, le Maître de Chais de Château Reynon, judicieusement conseillé par Denis Dubourdieu, Professeur d'Oenologie à l'Université de Bordeaux depuis 1987
- On retrouve les fruits rouges en cohérence avec le nez
- Grande longueur en bouche

Potentiel de vieillissement : 5 à 7 ans.

Ce Château Reynon 2008, Premières Côtes de Bordeaux donne une belle image des Domaines Denis Dubourdieu et de leur démarche viti-vinicole rigoureuse et respectueuse de l'environnement.

Idéal pour les réunions de famille ou les repas entre amis, pour accompagner une viande rouge ou un chevreuil.