

PREMIUM VINS SOURCING

Château VERMONT Réserve

AOC Bordeaux Supérieur

Histoire

En 1874, l'édition n°3 du Féret faisait déjà apparaître le Château VERMONT comme un des premiers crus de l'Entre-deux-mers.

Vignoble

- Superficie : 10 ha
- Age moyen et rendement : 25 ans, 60,000 bouteilles
- Encépagement : Merlot 90%, Petit Verdot 10%
- Vinification et élevage : macération en cuve de 21 à 28 Jours. Elevage parcellaire, 12 mois en barriques de chêne dont 33% neuves.

Dégustation

- Notes de dégustation : Le nez dégage un bouquet et un mélange de fruit rouge et de pruneaux, mettant en valeur le merlot dominant
- Accords mets et vins : Rôti de bœuf aux cèpes, épaule d'agneau rôtie, entrecôte grillée.
- Médaille : Médaille d'argent Concours Bordeaux,



History

In 1874, the edition (publishing) n°3 of Féret already made the Castle appear VERMONT as one of the Premier Crus of the Entre-Deux-Mers.

Vineyard

- Area under vines : 10 ha
- Average age of vines and yield : 25 years old. 60,000 bottles
- Blend : 90% Merlot. 10% Petit Verdot
- Winemaking : Maceration from 21 to 28 days. Separated plots ageing 12 months in oak with 33% new ones.

Tasting

- Tasting notes : The nose releases a pleasant bouquet and is a mix of red berries, and plums highlighting the merits of the dominant Merlot
- Food and wine matching : Roast, grilled beef meat, roast lamb leg
- Awards : Silver's medal in Concours Bordeaux,

SARL PREMIUM VINS SOURCING

1 Bertin – 33570 Montagne Saint-Emilion – France

+33675238730 +33686416381 +33557745220

contact@premium-vins-sourcing.com www.premium-vins-sourcing.com