

Château Prieuré-Lichine



Margaux



CÉPAGES: 30% Merlot, 62% Cabernet Sauvignon et 8% Cabernet Franc

SOL: Graves

VINIFICATION: Fermentations en cuves de chêne.

Élevage: 18 à 24 mois en barriques de chêne.

DEGUSTATION:

Robe: Pourpre

Bouquet: Arômes floraux, et assez fruités

Bouche: Attaque tendre, rond. Vin complexe

Accompagne parfaitement de nombreux plats : viandes rouges (Sauces, Grillés) Avec des légumes sec ou vert.

GRAPE VARIETIES: 30% Merlot, 62% Cabernet Sauvignon and 8% Cabernet Franc

SOIL: Gravely

WINEMAKING: Fermentations in oak vats.

Aging: 18 to 24 months in oak barrels.

DEGUSTATION:

Eye: Purple

Nose: Floral aromas, quite fruity

Palate: Soft attack, round. Complex wine

Goes perfectly with many dishes: red meats (Sauces, Grilled), with dry or green vegetables.