



Château Reverdi, 2019

Château Reverdi Lustrac-Médoc AC Cru Bourgeois

Pays
France

Région
Bordeaux

Cépages
Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Température de service
16-18 °C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.00%

Caractère

Un vin rouge équilibré, riche, persistant et fruité. Robe rouge foncé avec légers reflets marron. Bouquet d'intensité moyenne assez complexe. Beaucoup de baies (mûres, groseilles, cassis), avec des fruits à noyau (prunes, pruneaux) et des fruits séchés (pruneaux séchés, raisins secs). L'équipe de dégustation a également relevé des épices (régliasse), des arômes de torréfaction (cacao/chocolat, fumée) et quelques attributs de terre (terre, sous-bois). Au palais, sec. Les tannins sont encore légèrement présents, mais dans l'ensemble, il s'agit d'un vin assez souple, ample et harmonieux. Le retour reprend les arômes mentionnés, complétés par de subtiles notes de plantes et un peu d'épice poivrée. Finale de longueur moyenne.

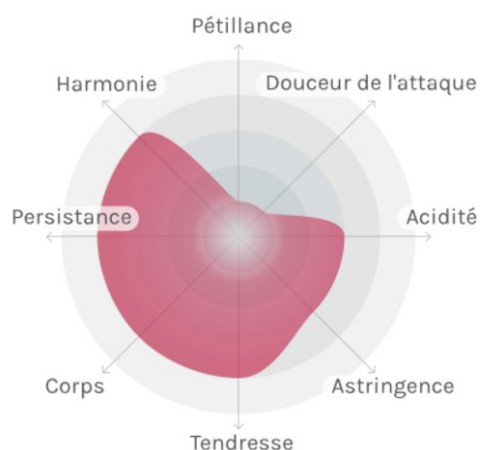
Type de vin



Les persistants



Les équilibrés



Producteur/Marque

Château Reverdi

Dans le hameau idyllique de Donissan au nord-est de la commune de Lustrac-Médoc, la famille de vignerons Thomas cultive avec beaucoup d'engagement et de compétence des vins séduisants. Le Château Reverdi impressionne moins par sa splendide façade que par ses résultats enthousiasmants, du vignoble et de la cave. Favorisés par leur situation géographique avantageuse, les vins qui sont produits ici se distinguent par leur richesse et leur subtilité. Leur excellent rapport qualité-prix et les louanges de la presse spécialisée internationale ont fini par conquérir les amateurs en quête de bons tuyaux.

Accords mets-vin



Boeuf grillée ou rôtie