



Château Clos du Roy

Contenance : 75 cl

Alcool : 13.5%

Sur ce terroir d'exception de l'appellation Fronsac où le Merlot est roi; le Château familial Clos du Roy offre des vins à la puissance et l'élégance remarquables. Ce très beau 2011 s'est bien ouvert et se déguste aujourd'hui, ou à garder 5-7ans

DISTINCTIONS & MÉDAILLES

Le Point 2012 : 16/20

Concours général agricole 2013 :
Médaille d'or

ELABORATION

Culture raisonnée, Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Elevage en fût de chêne, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège

CÉPAGES

5% Cabernet franc, 5% Cabernet Sauvignon, 90% Merlot

DÉGUSTATION

Œil Intense.

Nez Complexe, puissant.

Bouche Élégante, intense, ronde, notes de cassis, notes de fruits noirs, notes d'épices, tanins patinés, rond, bonne intensité, longue persistance.

CONSEILS

Température de service : 16° - 17°

Potentiel de garde : De 2017 à 2024

Safra 2011. Grande Degustation Fronsac, 14/06/2018. Bordeaux Fête le Vin.