

# Charnu

LE PETIT BALLON



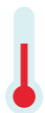
## Château Le Grand Verdus Confidence 2015

AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR

## Château Le Grand Verdus Confidence 2015

AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR

CHARNU

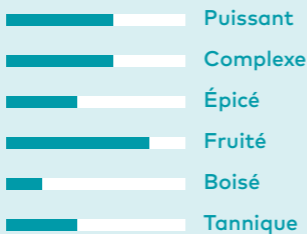


**SERVICE**

17°C

**CARAFAGE**

1h



### L'avis de Jean-Michel Deluc

#### Une collaboration exquise rien que pour vous!

C'est un honneur de pouvoir composer sa cuvée en coordination avec la famille Le Grix de La Salle. C'est avec le paysage vallonné de leur propriété sous les yeux que nous avons pu jouer avec les cabernets sauvignons, merlots... Ce relief à la fois tendre et impétueux, vous allez le retrouver dans cette cuvée charnue, voluptueuse, délicatement fruitée, au caractère poivré, aux notes mentholées et réglissées.

### Château Le Grand Verdus

Le vignoble du Château Le Grand Verdus se situe au cœur d'un relief vallonné et préservé, en Bordeaux Supérieur, aux portes de la région Entre-Deux-Mers. C'est aujourd'hui Thomas qui s'occupe de la vinification des vins et qui est d'ailleurs un de nos vignerons chouchous. Passionné, exigeant et bon vivant: les vins qu'il produit sont forcément à notre goût!



Bordeaux 33670 Sadirac

PRIX ABONNÉ **8,90€** PRIX CONSTATÉ **11,90€**



 <b>SERVICE</b> ~~~~~	17°C
 <b>CARAFAGE</b> ~~~~~	1 heure
 <b>À DÉGUSTER AVANT</b> ~~~~~	2028
 <b>ACCORD PARFAIT</b> ~	Entrecôte à la bordelaise

## Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



### VIANDES

Viandes rouges et blanches grillées ou rôties, volailles fermières, confit de canard



### POISSON

Pavé de saumon poêlé sauce au vin rouge



### LÉGUMES

Endives au jambon, tomates farcies



### FROMAGES

Brie, Cantal, Bethmale, Saint-Nectaire

## Détails



### CÉPAGE(S)

Cabernet sauvignon, Merlot



### À DÉGUSTER AVANT

2028



### CULTURE

Conventionnelle



### ALCOOL

13,5%

### CONTENANCE

750 ml

## Dégustation



### ŒIL

Vin à la robe rubis de belle intensité avec des nuances violettes de jeunesse et une brillance qui nous parle de fraîcheur.



### NEZ

Au nez, la trame fruitée est juteuse, alliant notes de cassis, de mûre, de myrtille à celles de cerise et de prune d'ente. Épices et réglisse suivent à l'aération.



### BOUCHE

Charnu et fruité en attaque, le vin évolue vers une structure plus fraîche, mentholée et réglissée en finale. La finesse est omniprésente.



**Prix imbattable**  
pour les abonnés



**Livraison offerte**  
à partir de 6 bouteilles



**4 à 8 jours**  
de livraison

[www.lepetitballon.com](http://www.lepetitballon.com)



FV\_ADR1\_JUN18\_SAV