



Château Cap L'ousteau

Tipo: Crianza en barrica

Añada: 2013

Denominación de origen: Bordeaux Haut-Médoc

Bodega: Château Cap L'ousteau

Variedades: Merlot 42%, Cabernet Franc 13%, Cabernet Sauvignon 40% y Otros 5%.

Maridaje: Carnes rojas, caza y quesos.

Temperatura: Entre 16 y 17°C

Premios:

Nota de cata : Color granate muy sostenido, brillante con notas rosadas. En nariz es complejo, persistente con aromas de vainilla y ciruela. Equilibrado en boca entre redondez y estructura con unas notas muy agradables de mermelada de frambuesa y regaliz.