C.B.A Ltd
Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

BORDEAUX

Révélation

A.O.C Bordeaux
2018



Révélation® est une Appellation d'Origine Contrôlée, située en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers, sur un sol argilo-calcaire. Drainé par des rivières naturelles, le vignoble familial bordelais s'étend sur une surface de 150 hectares.

ASSEMBLAGE :
Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc.

VINIFICATION :
Macération d'environ 5 semaines en cuves inox.
Pressurage pneumatique.
Elevage 100% en cuves inox.
Macération à chaud, pour un maximum de tanins.

ALCOOL : 14% Vol.

ORIGINE : Entre Deux Mers. (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE : 14° - 16°.

CONDITIONNEMENT :
Bouteille flacon bordelaise lourde, 750ml.
Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.
Carton qualité export avec séparateurs de 6 bouteilles.

DEGUSTATION :
Une robe rubis, un nez frais avec des arômes de fruits rouges et noirs, généreux avec de la puissance et de la complexité en bouche. Equilibré et harmonieux, belle expression aromatique pour ce vin boisé.

ACCORDS METS/VIN :
Les vins rouges de Bordeaux sont complexes et intenses. Appréciable sur toutes les viandes rouges grillées et les fromages de caractère.

VIEILLISSEMENT : Entre 5 et 8 ans.

+33 6 12 81 18 00

vigneron indépendant

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

IFS Food 2020 International Featured Standards

www.cbamauritius.com