



Château de Gironville 2016

CHF 19.50 | 10 cl = CHF 2.60

Le Château de Gironville 2016 est de cabernet sauvignon profondément relevé. De nombreuses dégustations comparatives prouvent que le Château de Gironville fait de l'ombre à plusieurs Haut-Médoc réputés, grâce à ses faibles rendements et à une vinification méticuleuse. Le Château de Gironville 2016 est la preuve qu'un bon vin de Bordeaux ne doit pas forcément être coûteux ni élitaire.

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Producteur | Château de Gironville |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Haut-Médoc |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2016 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.5 % |
| Température de consommation | 15° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2026 |
| Cépages | Cabernet Sauvignon |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 247566 |



Vinification

En barrique pendant 10 mois.

Terroir

Le climat équilibré et le sol fertile produisent des raisins parfaitement mûrs. Ces facteurs essentiels contribuent à faire du petit vignoble de 5 hectares de la commune de Macau, dans le Haut-Médoc, une base solide pour obtenir un bon résultat.

