



Château de Gironville 2015

Cette exclusivité convainc une fois encore avec son millésime 2015. Le Gironville est notre recommandation du Médoc. L'assemblage de cabernet sauvignon, de merlot et de petit verdot génère des arômes profonds avec des tannins mûrs et présents, garants de la longue vie de ce vin. En raison de son harmonie et des conditions favorables du millésime 2015, ce Château de Gironville sera déjà un plaisir à déguster maintenant, même jeune. Nous recommandons tout particulièrement les grands formats à des prix extrêmement intéressants.

Producteur	Château de Gironville
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Haut-Médoc
Appellation	AC
Millésime	2015
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	247565



Vinification

Le vin mûrit en barriques françaises pendant 12 à 14 mois.

