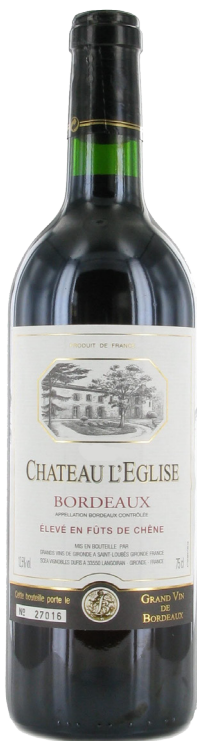


CHÂTEAU L'ÉGLISE

APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

Château l'Église appartient à la famille Dieuxyssies. Les 29 ha de vignes, plantés sur un sol argilo-calcaire et sablo-limoneux, sont composés des principaux cépages du Bordelais. Après une vinification traditionnelle et une cuvaison de 18 à 25 jours, le vin est élevé en barriques.



Technicité

Encépagement

- Cabernet Sauvignon 50 %
- Merlot 40%
- Cabernet Franc 10%

Superficie

29 ha

Propriétaire

Bernard et Fils DIEUXYSSIES

Vinification

Traditionnelle

Vieillessement

Barriques

Dégustation

Le vin possède une belle couleur rouge foncé. Le fruit et le bois sont bien équilibrés, les tanins tendres à souhait. Des saveurs de fruits mûrs persistent en finale.

Accord mets / vins

Servi à 16-18°C, il peut se boire dès maintenant sur une fricassée de lapin, une escalope de veau, ou encore un rôti de porc confit. Il s'accorde bien avec un fromage des Pyrénées ou un vieux Gouda.



Grands Vins de Gironde - Groupe GVG

Domaine du Ribet - BP 59- 33451 Saint Loubes Cédex

Tél : (33)5 57 97 07 20 - Fax (33)5 57 97 07 27

www.gvg.fr