

GRAND BATEAU

BORDEAUX A.O.C (Rouge)

L'Elite des Bordeaux !



PARTICULARITÉS :

Fruit d'une étroite collaboration entre la Maison Barrière et le Château Beychevelle, Grand Bateau est né dans les années 80. Le bateau ornant l'étiquette rappelle le mythique drakkar du prestigieux Château BEYCHEVELLE, société sœur de la Maison Barrière.

Élaboré par notre œnologue à partir des meilleurs lots sélectionnés dans nos propriétés partenaires, Grand Bateau incarne la noblesse des grands Bordeaux.

Philippe Blanc, Directeur du Château Beychevelle, nous apporte son précieux appui pour l'assemblage final de Grand Bateau.

Qualité impeccable et constante, style unique alliant dans une belle complexité, la beauté du fruit, et de douces notes vanillées, Grand Bateau est façonné pour plaire tant aux jeunes consommateurs qu'aux amateurs avertis.

CÉPAGES :

65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION & ELEVAGE :

Grand Bateau fait l'objet d'une vinification soignée alliant savoir-faire traditionnel et techniques modernes. L'assemblage final qui marie des vins élevés en barriques de chêne et d'autres, plus classiquement, élevés en cuves, apporte au vin sa souplesse et des notes de vanille exquises.

Le nez a une jolie expression de fruits mûrs, d'épices et de vanille.

En bouche, le vin est puissant, harmonieux avec des arômes de fruits qui équilibrent en douceur les notes boisées. Les tanins sont fondus, mûrs et soyeux. Parfait pour être apprécié dès maintenant.

Délicieux dès l'apéritif, idéal avec des viandes rouges grillées, des plats de pâtes ou des fromages doux.

Découvrez également Grand Bateau Blanc !