



Château Le Crock - Saint-estèphe Cru Bourgeois - 75cl 2011

Les vignobles du Château Le Crock s'étendent sur 32,50 hectares et ont un âge moyen de 37 ans. La récolte se fait entièrement à la main suivie d'une sélection minutieuse sur table de tri à l'arrivée dans les chais. La vinification a lieu en cuves béton et est suivie d'un élevage en fûts de 18 mois.

Bouche : Ce vin se présente avec une palette pleine et charnue, des fruits juteux et mûrs soutenus de façon fantastique par de douces notes boisées. En finale, ce vin est puissant mais tout en finesse. Un véritable coup de cœur.

Nez : Impressions raffinées de réglisse, cassis, framboise, prunes mûres, tabac et cuir.

Couleur : Rouge rubis foncé.

Ce vin s'accorde bien avec : canard, entrecôte, fromages affinés, agneau en général, filet de bœuf et tournedos poêlés ou grillés



31.84 EUR

Artcode: 00007351

[Vin rouge](#), [Vins](#)

Informations complémentaires

Couleur et type

Rouge

Année	2011
Bouteille	75cl
Alcool	13,5%
Pays	France
Région	Bordeaux Saint-Julien A.O.P
Producteur	Château Léoville Poyferré - 2ème Cru Classé
Raisin	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Goût	Corsé, Équilibré, Puissant
Plats	Agneau en général, Canard, Entrecôte, Filet de bœuf, Fromages affinés, Tournedos poêlés ou grillés