



L'Enclos de Ramage Haut-Médoc AOC

22.00\$

PRODUIT SPÉCIALITÉ EN APPROVISIONNEMENT CONTINU (SA)

Producteur : Château Ramage La Batisse-Haut-Médoc

Vin : L'ENCLOS DE RAMAGE

Code-SAQ : 14497361

Couleur : Rouge

Pays : France Région vinicole : Bordeaux

Appellation : Haut Médoc AOC

Sol : Plateau de gravier et de limon sur une couche de calcaire

Cépages : Cabernet-sauvignon 51 %, Merlot 43 %, Cabernet franc 6 %

% alcool /vol : 13% Sucre résiduel : 1,7 g /L

Température de service : 17-18°C.

Garde : 5-8 Ans

Statut : Spécialité en (SA)



Format : 750 ml / caisse de 12

2015, un Grand Millésime pour Bordeaux !

UN PEU D'HISTOIRE : Situé au cœur du Médoc sur la commune de Saint-Sauveur, près de Pauillac et de ses célèbres Crus Classés L'Enclos de Ramage est le second vin du Château Ramage La Batisse.

CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE

Aspect visuel : Grenat profond

Aspect olfactif : Aux arômes de fruits noirs, torréfaction, sous-bois et cuir.

Aspect gustatif : Aux arômes de petits fruits noirs, tout le bouquet olfactif s'y retrouve, arômes de fruits rouges mûrs, torréfaction (café, grillé), notes d'épice (pin). Voilà un rouge exprimant une acidité rafraîchissante et muni de tannins fermes, nous assurant de son potentiel de vieillissement. On aime son côté souple et charnu.

Accords gourmands : Volaille grillée, entrecôtes à la bordelaise, carré d'agneau, foies gras et magrets de canard, cèpes...autant de plats aux saveurs marquées, également le gibier.

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ



Tél. : 418-683-5618

info@vitiscanada.com www.vitisagencedevins.com