



# CHATEAU LES RENAUDS

## LE DUO ROUGE

<b>Appellation</b>	Bordeaux
<b>Couleur</b>	Rouge
<b>Superficie</b>	10 hectares
<b>Sol</b>	Silico-argileux, sous-sol graveleux
<b>Âge de la vigne</b>	20 ans et plus
<b>Cépages</b>	80 % Merlot – 20 % Cabernet Sauvignon
<b>Rendement</b>	50 hl/ha
<b>Production</b>	65 000 bouteilles
<b>Élaboration</b>	Éraflage à 100%. Cuvaison pendant 20 jours à 28-30°C. Contrôle des températures Fermentation malolactique. Élevage 6 mois en cuves inoxydables.
<b>Dégustation</b>	Ce vin se présente sous son aspect le plus charmeur avec des notes de fruits rouges conjuguées à une robe pourpre. Il se révèle souple et suave. Le duo s'apprécie sur sa fraîcheur aromatique, il est donc conseillé de le consommer dans sa jeunesse.
<b>Accord mets/vins</b>	C'est le vin parfaitement adapté à tous les moments de votre vie et à tous vos repas conviviaux et festifs. Il accommodera tous vos instants tapas aussi bien que vos plats à base de viande rouge ou blanche.