



PHILIPPE RAGUENOT

Haut-Médoc

Appellation	Haut-Médoc
Couleur	Rouge
Superficie	17 hectares
Sol	Argilo-calcaire
Âge de la vigne	20 ans et plus
Cépages	75 % Merlot, 25% Cabernet Sauvignon
Rendement	53 hl/ha
Production	90 000 bouteilles
Élaboration	Éraflage à 100%. Cuvaision 20 jours à 28 - 30°C. Contrôle des températures. Fermentation malolactique. Élevage en cuves inoxydables.
Dégustation	Robe rubis profond. Nez puissant de fruits noirs et savoureux. Bouche ample et grasse, d'un bon volume et très bien équilibrée.
Accord/mets/vins	C'est le vin de tous les instants. Les amateurs de vin rouge à l'apéritif lui trouveront beaucoup de souplesse, ils pourront poursuivre leur plaisir sur des grillades de viandes rouges ou blanches ainsi que tous les gratins. Il pourra être servi sur les salades à base de gésiers et lardons mais aussi sur des salades de chèvre chaud. Le vin gourmand par excellence !