

## Cuvée Réserve

**Région :** Gironde, France

**Composition variétale :** Merlot & Cabernet

**Appellation :** AOC Côtes de Bordeaux (Appellation d'Origine Contrôlée)

**Apparence :** Grenat profond avec un bord violet.

**En bouche :** Un vin corsé à la texture riche et veloutée. Les arômes de fruits noirs, de chocolat et d'épices sont complétés par des tanins bien intégrés et une fin de bouche longue et douce. Equilibre entre puissance et tannins.

### Détails techniques

- **Alcool :** 13,5% ABV

- **Elevage en chêne :** 14 mois en fûts de chêne français, ce qui ajoute de la profondeur et de la complexité au vin.

**Type de sol :** Sols graveleux avec une combinaison argilo-calcaire, contribuant à octroyer de la structure et de la vivacité.

**Récolte :** Vendange mécanique à maturité optimale entre fin septembre et début octobre.

**Processus de vinification :** Macération à froid avant fermentation pour améliorer la couleur et les arômes. Entre 5 et 6 semaines.



Château Peller Laroque EARL Rousselon et Fils

97 route des Côteaux, lieu-dit Bonneval 33410 Laroque, près de BORDEAUX Gironde, FRANCE

Tel : +33(0)5 56 62 60 16    +33(0)6 19 83 19 56    +33(0)6 20 78 76 13

E-mail : [contact@peller-laroque.fr](mailto:contact@peller-laroque.fr)

[www.peller-laroque.fr](http://www.peller-laroque.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.