



CHÂTEAU DESMIRAIL
3° GRAND CRU CLASSÉ
A.O.C. MARGAUX, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Cabernet Franc.

Alcohol: 14,0 %

Reposo: 12 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 12 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí.



Nariz compleja con fruta y una estructura rica.



En boca es generoso, amplio, potente y equilibrado correctamente entre acidez y redondez.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.



La Bodega

Si bien no es raro que un viñedo lleve el nombre de un propietario anterior, como es el caso de Desmirail. Lo que es único en Desmirail es que la propiedad no lleva el apellido del propietario inicial, Marguerite Rauzan du Ribail, sino de su esposo Jean-Baptiste Desmirail. Desmirail, también se distingue por sus edificios a lo largo de la D2 (famosa ruta de los castillos de Medoc) además de una elegante cartuja del siglo XVIII, el visitante puede admirar una tina de gravedad llamada Médoc (de finales del siglo XIX) que es una de las lo raro es estar en excelente estado de conservación.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com