

**Sirius - Elevé en fûts de chêne |  
Bordeaux  
France (BORDEAUX) — 2022**

**Domaine**

**Sirius**

Tegenwoordig weet iedereen dat de bekende topbordeaux duur zijn. Toch kan men na wat speurwerk in de streek nog echte schatten vinden, tussen de kleinere appellatie's. Sirius, de helderste ster vormt hier op aarde een lichtpunt binnen de Bordeaux wijnen. Deze wijn afkomstig van de Familie Sichel (tevens eigenaar van Chateau Angludet – Margaux ) is een selectie van de beste zorgvuldig uitgekozen druiven.

**Vinification**

Selon le principe de Bordeaux: délestage et puis fermentation à température contrôlée (27-32 ° C). Macération pendant deux à trois semaines. Une période de maturation de 12 mois sur chêne après assemblage.

**Dégustation**

Ce vin distinctif est d'un rouge profond, presque de couleur pourpre. Le nez complexe s'ouvre sur des notes de fruits rouges mûrs, d'épices, de tabac et de vanille. En bouche il a une attaque pleine et on retrouve harmonieusement les impressions des fruits rouges mûrs (myrtilles et cerises) soutenus par des tanins nobles et entrelacés avec des tons boisés.

**Mets adaptées**

Barbecue | Gibier | Fromage

**Caractéristiques**

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 18°C

Profil de goût: Souple et juteux



