

Château Dallau

Bordeaux Supérieur

Superficie : 32 Ha

Encépagement : 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Age Moyen : 20 ans

Sol : Silico-graveleux

Localisation : au nord de Libourne, sur la commune de Saint Denis de Pile.

Dégustation :

Avec sa robe rouge rubis, le Château Dallau révèle au nez des arômes de fruits rouges frais (fraise et framboise). Il est équilibré avec des tanins souples.

Suggestions culinaires :

Il peut s'apprécier dès aujourd'hui ou après quelques années de vieillissement sur des charcuteries, viandes rouges grillées et volailles rôties.

Distinctions :

Millésime 2005 : sélectionné parmi les 100 Meilleurs Bordeaux par **Gault Millau** automne 2008.

Millésime 2008 : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2010

Millésime 2009 : 86-87/100 sur le Wine Advocate, Robert Parker, avril 2010

Médaille d'Or au Concours Régional des Vins d'Aquitaine, Bordeaux 2011

Médaille de Bronze au Concours Général Agricole, Paris 2011

Millésime 2011 : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole PARIS 2013. 86-88/100 Note Parker.

Millésime 2012 : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2014. 87-88/100 Note Parker

