



# Le Banquet Gourmet

**AOC MADIRAN**

**ROUGE STRUCTURÉ**

**TANNAT, CABERNET SAUVIGNON**

## Vinification

Contrôle de maturité. Eraflage et foulage. Elevage de 24 mois dont 3 mois en barrique avant le soutirage, l'assemblage et la mise en bouteille.

## Notes de dégustation

Robe pourpre. Nez intense et complexe. Souple en bouche, ce vin offre des notes de cassis et griottes, avec une structure puissante aux tannins ronds et épicés.

## Accords mets

Magrets et confits de canard, gibiers, daubes/ragouts, omelettes aux cèpes.

Température de service : 16°C

Potentiel de garde : A boire dans les 2 ans

Taux d'alcool : 13,5% vol

Packaging 100% eco-conçu

Maison Marlère SAS  
CS 11030, 33081 Bordeaux  
contact@marlere.com  
www.marlere.com