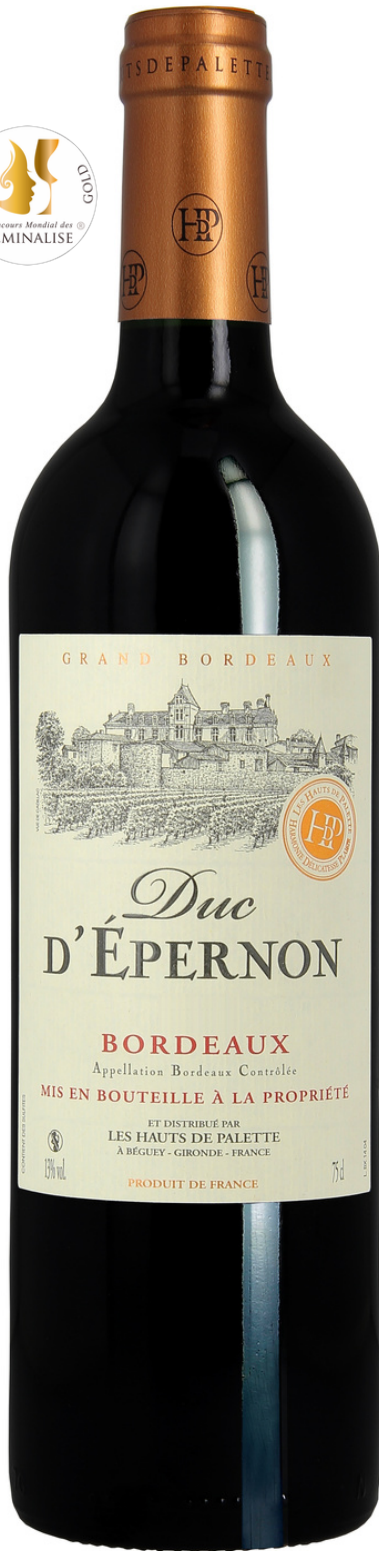


# Duc D'ÉPERNON



## A.O.C BORDEAUX ROUGE

Millésime 2020



### DEGUSTATION

Au visuel, un rouge rubis bien soutenu et brillant. Aux petits fruits rouges souvent confits s'ajoutent des notes de cannelle. Les tanins sont en bouche veloutés, très fins et denses.

### ACCORD MET/VIN

Servez-le avec des viandes rouges et blanches, et du gibier, ou encore des fromages.

### DISTINCTIONS

Médaille d'Or au Concours Feminalise 2021.

Démarche environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

### PRODUCTION

Aire d'appellation : A.O.C. BORDEAUX ROUGE.

Sol : Argilo-calcaire.

Rendement : 49 hl /ha.

Age des vignes : 20 ans.

Production : 60 000 bouteilles.

### VINIFICATION

Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.

Vendanges mécaniques.

Vinification : sélection de la vendange.

Viellissement : peut se boire dès maintenant mais évoluera favorablement pendant 6 ans.

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 12 mois à la propriété.

Degré : 13,5% vol.

## A.O.C BORDEAUX RED

Vintage 2020



### TASTING

Visually, the wine has a brilliant ruby red colour. In addition to the small red fruits, which are often candied, there are cinnamon notes. The tannins are velvety on the palate, very fine and dense.

### FOOD PAIRING

Serve with red and white meats, games or cheese.

### DISTINCTIONS

Gold medal 2021 Feminalise competition.

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value).

### PRODUCTION

Appellation : A.O.C. BORDEAUX RED.

Soil : clay and chalky.

Yield : 49 hl /ha.

Average age of vines : 20 years old.

Production : 60 000 bottles.

### VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.

Mécanical harvesting.

Ageing : can be drunk immediately but will develop well for 6 years.

Bottling : bottles stored horizontally in cages at the property, without labels, for 12 months.

Degree: 13,5% vol.

BOTTLE : 3 760 087 342 499



CASE : 3 760 087 342 505



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Béguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com