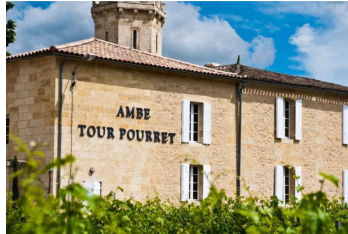


Celene

BORDEAUX
Celene

Acheté en 2007 par la famille Lannoye, le Château Ambe Tour Pourret (AOC Saint-Emilion Grand Cru) est une propriété de 5 hectares située à l'entrée du village médiéval classé à l'UNESCO de Saint-Emilion. Ce château date de 1811 mais son emblématique tour fut construite en 1845. Le millésime 2015 est le premier millésime certifié bio.



CHÂTEAU AMBE TOUR POURRET 2015

AOC Saint-Emilion Grand Cru



Certifié bio



Age moyen du vignoble : 35 ans

Densité de plantation : 6 500 pieds / ha

Terroir : Sable argileux sur argile calcaire

Elevage : 18 mois en barriques de chêne français, 40% de bois neuf

Assemblage : 90% Merlot - 10% Cabernet Franc

Commentaires de Dégustation : "Redolent with aromas of ripe, dark berries and plums. Very attractive and expressive fruits here. The palate has a swathe of push, supple and flavor-soaked tannins. The long finish holds rich plum and chocolate flavors. Drink or hold."

93 PTS James Suckling

Accords mets-vins : Le bœuf, le filet mignon de porc, les poissons grillés, les desserts à base de fruits rouges.

- Disponible en caisses bois et en magnums sur demande -

Maison Celene

TEL. +335 56 67 11 30

FAX. +335 56 67 58 96

commercial@celene-bordeaux.com

www.celene-bordeaux.com

