TRÉSOR ROYAL

Pomerol

PAYS	France
RÉGION	Bordeaux
DIR. TECHNIQUE	Jean-Michel Garcion
APPELLATION	Pomerol



ASSEMBLAGE

85% Merlot · 15% Cabernet Franc

VINIFICATION

Macération en cuves inox sous contrôle des températures, avec phases préfermentaire à froid et postfermentaire à chaud.

ÉLEVAGE

18 à 20 mois : 70% en barriques neuves et 30% en barriques d'un vin.

DÉGUSTATION

Rubis profond. Nez fin dominé par le fruit, bouche dense et corsée, belle tension et longueur.

DE MOUR

OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950