



## Marquis des Ormes



### Type de vin

Rouge



### Appellation & Région viticole

Saint-Estèphe | Bordeaux



### Cépages

Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (40%)



### Producteur

Sovex GrandsChâteaux à Beychac-et-Caillau (33750)



### Commentaire

L'orme était autrefois abondamment planté dans les régions du médoc pour servir de bois d'oeuvre pour les charpentes, les roues des moulins ou encore des poulies. Un artisan de la région le cultiva et proposa cette essence pour entretenir les chais des crus de la région. Au fil des années, les différents propriétaires médocains le surnommèrent le Marquis des Ormes car sur chaque charpente, il gravait une feuille d'orme comme signature. Ce vin est issu de parcelles sélectionnées au sein de l'appellation de Saint-Estèphe, situées proches de l'estuaire. Cette situation les protège d'hivers trop rigoureux et d'étés parfois caniculaires. L'âge moyen des vignes est de 25 ans.



### Dégustation

Belle robe grenat brillante et profonde. Après agitation, le nez révèle des notes de fruits rouges avec des touches épicées. En bouche, l'attaque est dense et gourmande. La trame est équilibrée avec une belle longueur en bouche persistante sur le fruit.



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2019