



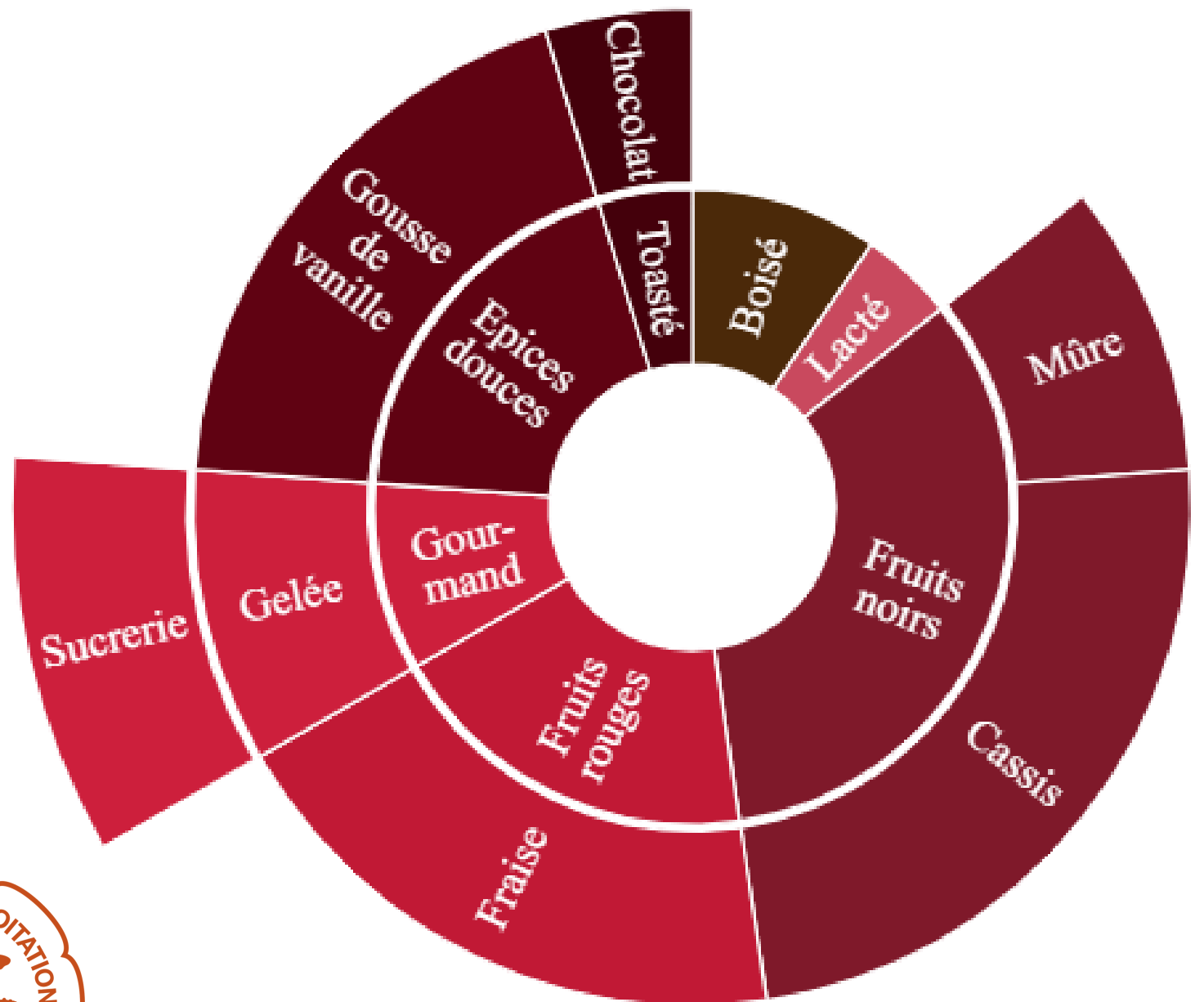
Château Le Tros *Spéciale*

Appellation Bordeaux rouge

Propriétaire : GFA Château le Tros - Vignobles JABOUIN & FILS

Gérant : Mathieu JABOUIN

Cœnologue : Laure VATIN



A SAVOIR

Appellation : AOC Bordeaux Rouge

Cépages : Merlot

Elevage : En barriques de chêne français pendant 12 mois

LA DEGUSTATION

TEMPERATURE DE SERVICE : 14° et 15 °

TEMPS DE GARDE : 4 à 5 ans

La robe est d'un rouge profond aux reflets grenat, évoquant un vin concentré et encore jeune, issu d'un Merlot récolté à pleine maturité.

Le nez est gourmand et généreux, dominé par des fruits noirs comme le cassis et mûre, puis enrichi de fruits rouges bien mûrs, comme la fraise confite ou la gelée. À cela s'ajoutent des notes boisées et toastées assez présentes. Des notes de chocolat et de gousse de vanille témoignent de l'élevage en barriques bien maîtrisés.

En bouche, l'attaque est ample, sur le fruit noir juteux, rapidement suivie par une texture boisée encore marquée, mais sans dominer l'ensemble. La sensation est à la fois veloutée et structurée, avec une belle matière.

Le vin garde une certaine fraîcheur, soutenue par une touche lactée et épicée qui donne de la longueur.



Idéal pour accompagner des **viandes rouges**, plats mijotés, **risotto aux champignons**  ,
fromages affinés (comté, brie truffé). 