



FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2014

Origine de Desmirail, 2nd vin du Château Desmirail, 3ème Grand Cru Classé, est un vin tendre et fruité. Il présente une forte proportion de Cabernet Sauvignon, ce qui est un gage de bon vieillissement.

Il est élevé comme son aîné le Château Desmirail en barriques entre 10-14 mois.

Robe grenat sombre. Nez discret de fruits noirs rôtis, de prunes, boisé.

VENDANGES

du 30 septembre au 22 octobre 2014

MISE EN BOUTEILLE

9 mai 2016

DEGRÉ

12,5%

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 35%

Merlot : 63%

Petit Verdot : 2%

CONSULTANT

Eric Boissenot