



La Croix des Blais Côte de Bourg Rouge 100% Malbec

Issu du cépage emblématique des côtes de bourg, ce vin se caractérise par une robe rubis très sombre, bouquet épanoui de cassis et de framboise avec des accents de moka, arômes de myrtille et de grillé, palais équilibré avec des notes de barrique joliment enrobées, fruit concentré et aromatique sur des tannins à la trame fine.

[Read More](#)

SKU:

Price:

Categories: [La Croix des Blais](#)

Product Description

Issu du cépage emblématique des côtes de bourg, ce vin se caractérise par une robe rubis très sombre, bouquet épanoui de cassis et de framboise avec des accents de moka, arômes de myrtille et de grillé, palais équilibré avec des notes de barrique joliment enrobées, fruit concentré et aromatique sur des tannins à la trame fine. Ce vin sera parfait avec les desserts chocolatés, les civets de gibiers mais aussi à l'apéritif. Ce cru est élevé en fût de chêne pendant 15 mois environs, La récolte 2014 ne représente que 10 barriques soit 3000 bouteilles environ.



Domaine Duplessis Bordeaux Rouge Cuvée Barthélémy

La cuvée rend hommage à Barthélémy Rigal, le premier de la famille à devenir propriétaire du domaine en 1864. Ce vin est issu de deux parcelles, la première plantée en 1904 et la deuxième en 1934. Ces parcelles sont vendangées à la main par une équipe très "familiale".

[Read More](#)

SKU:

Price:

Categories: [Domaine Duplessis](#)

Product Description

La cuvée rend hommage à Barthélémy Rigal, le premier de la famille à devenir propriétaire du domaine en 1864. Ce vin est issu de deux parcelles, la première plantée en 1904 et la deuxième en 1934. Ces parcelles sont vendangées à la main par une équipe très "familiale". Ce vin regroupe 5 cépages : le merlot pour moitié, le cabernet sauvignon, le cabernet franc, le malbec ainsi que le manseng noir à part égal. Ce dernier est très rare dans le bordelais. Ce vin de garde a été élevé en fûts de chêne. Cette récolte a permis de produire 3 000 cols. Les premières dégustations nous promettent une longue conservation.



Domaine Duplessis Côte de Bourg Rouge Fût de Chêne

Vin de garde élevé en fûts de chêne à la robe grenat, profonde et brillante. Bien équilibré, riche et complexe, finement boisé avec des notes de fruits noirs et de tanins ronds et soyeux.

[Read More](#)

SKU:

Price:

Categories: [Domaine Duplessis](#)

Product Description

Vin de garde élevé en fûts de chêne à la robe grenat, profonde et brillante. Bien équilibré, riche et complexe, finement boisé avec des notes de fruits noirs et de tanins ronds et soyeux. Idéal pour accompagner les viandes rouges, les gibiers, les fromages affinés et les desserts chocolatés. La production est d'environ 20 000 bouteilles par an. Conservation : de 5 à 15 ans. Les grands millésimes se conserveront très bien plus de 20 ans.



Domaine Duplessis Bordeaux Rouge

Vin élégant, souple et agréable à la robe rubis foncé, aux notes de fruits rouges. Idéal pour accompagner les viandes blanches, les volailles et les fromages frais.

[Read More](#)

SKU:

Price:

Categories: [Domaine Duplessis](#)

Product Description

Vin élégant, souple et agréable à la robe rubis foncé, aux notes de fruits rouges. Idéal pour accompagner les viandes blanches, les volailles et les fromages frais. L'assemblage regroupe 2 cépages : le merlot à 80 % et le cabernet sauvignon à 20 %. La production moyenne est de 25000 cols. Conservation : de 2 à 5 ans. Selon les millésimes, la conservation de ce vin pourra dépasser 10 ans



Domaine Duplessis Bordeaux Rosé

Vin à la robe rose perle, brillante et intense. Vin frais et fruité, légèrement sucré et peu acide.

[Read More](#)

SKU:

Price:

Categories: [Domaine Duplessis](#)

Product Description

Vin à la robe rose perle, brillante et intense. Vin frais et fruité, légèrement sucré et peu acide. Il accompagnera idéalement les salades composées, les grillades et également pourra être servi légèrement frais à l'apéritif . La production moyenne est de 5000 cols par an et 1200 bib. La conservation en bouteille est de 2 ans. Les bibs se conserveront jusqu'à 12 semaines après ouverture.
