



# Château Clos Du Roy

## Fronsac - Rouge 2014

<b>Région :</b>	Fronsac
<b>Appellation :</b>	Fronsac
<b>Cuvée :</b>	Rouge
<b>Couleur :</b>	2014
<b>Millésime :</b>	Cabernet franc (5%) / Cabernet Sauvignon (5%) / Merlot (90%)
<b>Cépages :</b>	14 %
<b>Alcool :</b>	75 cl
<b>Contenance :</b>	

Bordeaux

Sur ce terroir d'exception de l'appellation Fronsac où le Merlot est roi; le Château familial Clos du Roy offre des vins à la puissance et l'élégance remarquables.

### ELABORATION

Culture raisonnée.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Elevage en fût de chêne, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.

### DÉGUSTATION

**OEIL :** Profonde.

**NEZ :** Puissant, arômes de fruits noirs, légers arômes de crème.

**BOUCHE :** Intense, charnue, notes de cassis, notes de fruits noirs, notes de fumet, tanins arrondis, rond, forte intensité, longue persistance.

### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 17°

**GARDE :** A consommer entre 2018 et 2030

### DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2018 : 2 étoile(s)

Wine Advocate 2015 : 89/100

Le Point 2015 : 15/20

James Suckling 2017 : 90 points