

**D :VIN - BORDEAUX AOC**



**Origen :**

Francia, Gironde, Bordeaux.

**Denominación :**

Bordeaux AOC

**Terroir :**

El amor al vino empujó a un joven danés, Jakob SCHERBECK, a elaborar su vino de Bordeaux con la ayuda de un amigo vinicultor, Hervé GRANDEAU.

Quisieron crear un vino diferente, los dos decidieron iniciar una tradición con la vendimia de tres parcelas seleccionadas en el Château LAUDUC en Tresses. D:vin (pronunciado Divin). Los subsuelos son de arcilla caliza y arcilla con piedras.

**Viñedo :**

1,5 hectáreas, edad promedio de la vid 30 años.

**Cepas :**

80 % Merlot  
20 % Cabernet Sauvignon

**Vinificación :**

Vendimia manual, fermentado lentamente a baja temperatura, crianza en barricas nuevas de roble francés durante 15 meses.

**Degustación :**

Color rúbi intenso. Aromas de bosque con notas de fruta seca. En la boca, podrá apreciar la redondez del Merlot asociado al Cabernet Sauvignon. Amplio, consistente, compuesto de taninos maduros, este vino se puede degustar desde ahora.

**El consejo del vinicultor :**

Degustar entre 17 y 18° con carnes rojas, guisados y quesos afinados.

