



<b>Nom :</b>	<i>Château Tour de la Mothe</i>
<b>Appellation :</b>	<i>Premières Cotes de Blaye</i>
<b>Cépages :</b>	<i>75% merlot, 25% cabernet franc</i>
<b>Superficie du Vignoble :</b>	<i>5 hectares</i>
<b>Sol :</b>	<i>graves sur sol argilo-limoneux</i>
<b>Age :</b>	<i>10 ans</i>

**Notes de dégustation :**

*Il se distingue par un nez riche et élégant où se révèlent des arômes de fruits mûrs, raisins secs et violettes. En bouche : il est souple, rond, fruité avec une belle structure, des tanins fermes, une finale longue et aromatique.*

*Une bouteille chaleureuse qui conviendra à des mets tels que le gibier, viandes rouges et fromages à pâte molle*