



CHÂTEAU DUDON ROUGE



ASSEMBLAGE

80 % Merlot
20 % Cabernet



GARDE

POTENTIEL DE GARDE
AGING POTENTIAL

5 - 15 ans /years



T° DE SERVICE

SERVING TEMPERATURE

17° - 18°



CARAFER

AVANT SERVICE
DECANT BEFORE SERVING

1 heure /hour

DÉGUSTATION / TASTING

Honnêteté, souplesse, typicité et un croquant qui en font un vin de tous les instants.

Pour apprécier toutes les propriétés de ce vin rouge il est conseillé de le laisser décanter une heure avant le service, et de le déguster à une température de 17 à 18°.

The straightness, suppleness along with typicality and crispy side of this wine make it enjoyable at every moments.

To appreciate all the attributes of this red wine it is advised to let him settle one hour prior pouring, and to taste it at a temperature from 17 to 18°.

CONCEPTION

La vinification est effectuée d'une **manière traditionnelle** avec une cuvaison de 15 à 21 jours, la thermorégulation des cuves, la fermentation lancée à une température de 18-20° (uniquement avec des levures indigènes provenant du vignoble) et un élevage de 18 mois en cuves béton à 90% et en barriques pour 10%.

*The wine-making is carried out in a **traditional way** with a maceration from 15 to 21 days, with the use of temperature-controlled tanks, fermentation started at a temperature of 18-20 ° (only with indigenous yeasts from the vineyard) and aged for 18 months in concrete tanks 90% and barrels for 10%.*



0,75 L

1,5 L

3 L

