



LA GOMERIE

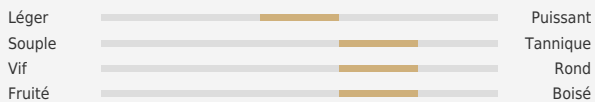
PRODUIT

Dans le verre, La Gomerie offre une robe profonde, presque sombre, et un nez intense dominé par des arômes de fruits noirs mûrs (prune, mûre, parfois mûre sauvage), enrichis de notes de cacao, d'épices douces et de bois toasté.

En bouche, la texture est veloutée, la matière ample mais maîtrisée, les tanins riches et élégants, avec une belle longueur et une finale persistante, portée par la fraîcheur naturelle du terroir.

Typique de Saint-Émilion Grand Cru, ce vin séduit par sa concentration, sa profondeur fruitée et sa capacité à évoluer magnifiquement en cave, tout en restant expressif jeune.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Merlot