



# LESTRUELLE

**BORDEAUX**

*Sélectionné minutieusement par Patrick Bouey, propriétaire du Château Lestruelle, et Pierre-Olivier Larrieu, Directeur d'exploitation, ce vin est élaboré avec la même finesse et la même exigence que les autres cuvées de la gamme « Famille Bouey Vignobles et Châteaux » : signature de qualité et d'excellence.*

**TERROIR** : Sols argilo-calcaires et graveleux sur la commune de Soullignac, à 35km au sud-est de Bordeaux

**CÉPAGES** : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**VINIFICATION** : Vendanges mécaniques. Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées. La fermentation malolactique est soit spontanée, soit par ensemencement en levain d'une autre cuve l'ayant finie. Élevage en cuve.

**DÉGUSTATION** : Lestruelle Bordeaux Rouge 2018 présente une jolie teinte grenat avec des reflets violets. Au nez, il révèle des notes de fruits rouges mûrs telles que la fraise et la griotte. La bouche gourmande et charnue rend ce vin très charmeur et plein de plaisir.



**FAMILLE BOUEY**  
*Vignobles et Châteaux*