



1 8 7 1

KRESSMANN GRANDE RÉSERVE

l'Art d'assembler les talents

— BORDEAUX —



l'Art de la sélection : une incroyable palette de choix



La qualité de Kressmann Grande Réserve tient son secret dans la sélection la plus poussée parmi une large palette de possibles :

- Une appellation : Bordeaux
- Des cépages :



Merlot



Cabernet
Franc

- Des terroirs de qualité : une zone géographique très étendue avec une grande diversité de sols et de terroirs (limoneux, sableux, argiles et calcaire).
- Des vigneronns de talents : une relation étroite et durable initiée dès 1871.

l'Art de l'assemblage : l'harmonie de talents multiples



Tel un chef d'orchestre, notre oenologue est amené à diriger de multiples talents, pour vous offrir un Bordeaux d'une grande harmonie où le fruit est valorisé avec beaucoup d'élégance et de souplesse.

- Le cercle des dégustateurs : des centaines d'essais sont souvent nécessaires avant de parvenir à la sélection finale. Au moins 3 palais différents unissent leurs commentaires au service de la création d'un vin parfaitement harmonieux. Et à chaque millésime, une nouvelle partition est à recomposer tout en s'inscrivant dans une continuité de style.
- Les artisans du chai : difficile de créer sans instruments de qualité. Les artisans du chai évoluent dans un environnement technique toujours optimisé. De l'assemblage des différents lots à la mise en bouteille, ils veillent au bon respect de la partition sous l'oeil attentif du maître de chai.

l'Art de la dégustation : le partage des émotions

Un Bordeaux Rosé d'un rapport qualité/prix exemplaire : le partage d'un voyage gustatif, qui stimulera vos sens et vos émotions.



- À l'œil : rose pâle.



- En bouche : le rosé de pressée, issu d'une sélection et d'une vinification spécifiques, d'une grande fraîcheur aromatique.



Frais	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	Gras
Moelleux	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	Vif
Accessible	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	Complexe

- À partager en toute convivialité sur : apéritif avec tapas et amuse-bouche, salade, crustacés et plateau de fruits de mer, barbecue, plats exotiques, dessert à base de fruits rouges.