



# 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  
Sauvignon



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



- À l'œil : rouge rubis.



- En bouche : souple et gourmand, avec un fruit particulièrement expressif.



Souple  Tannique

Rond  Charpenté

Accessible  Complexe

- À partager en toute convivialité sur : viandes blanches ou rôties, pâtes, fromages à pâte molle ou desserts de fruits rouges frais.

