



# KRESSMANN

## GRANDE RÉSERVE

*l'Art d'assembler les talents*

MÉDOC



*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** : Médoc

• **Des cépages** :



Merlot



Cabernet  
Sauvignon

- **Des terroirs de qualité** : des terrasses de dépôts de graves alluvionnaires, nées des grandes glaciations du quaternaire.
- **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 Médoc d'un rapport qualité/prix exemplaire : le partage d'un voyage gustatif, qui stimulera vos sens et vos émotions.



• **À l'œil** : grenat.



• **En bouche** : structuré et équilibré, avec une belle complexité aromatique (fruits rouges et noirs, réglisse, notes épicées).



**Souple** ■■■■■■ ■■■■■■ ■■■■■■ Tannique

**Rond** ■■■■■■ ■■■■■■ ■■■■■■ Charpenté

**Accessible** ■■■■■■ ■■■■■■ ■■■■■■ Complexe

• **À partager en toute convivialité sur** : foie gras chaud aux pommes, viande rouge ou blanche, gibier à poil ou à plume, gigot et navarin d'agneau, fromages, tarte aux fruits rouges.

