

Château Reynaud Lacoste 2019 – un Bordeaux de caractère

Lorsque l'on s'empare d'une bouteille de vin, on part en quête de parfums et d'arômes. Chaque vin existe à travers l'histoire de son terroir, le travail de son vigneron et le plaisir qu'il procure à la dégustation. Tout est une affaire de goût, ou plutôt, de bon goût !

Certains vins ont des odeurs fascinantes et parfois très surprenantes. On peut se trouver dans le registre du floral comme du fruit, du crémeux comme de l'épicé, du boisé comme du minéral...

Si on parle d'une architecture complexe avec du chêne français, des arômes de cédrat, de réglisse et éventuellement de tabac, on se réfère automatique au Bordeaux. Pourtant, chaque vin est unique !



Voilà une belle référence à découvrir : le **Château Reynaud Lacoste 2019**, un Bordeaux rouge médaillé d'argent au Concours Général Agricole Paris 2020.

Ce vin rouge [Producta Vignobles](#) mis en bouteille à la Propriété est le fruit du travail de Benoît Lacoste, vigneron par vocation et par tradition. En effet, la propriété est dans sa famille depuis 6 générations.

Le Château Reynaud Lacoste 2019 est issu de cépages 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet franc.



Côté dégustation, ce vin rouge dévoile sa puissance aromatique, son équilibre et sa complexité pour le plus grand plaisir de nos sens.

Cette cuvée de caractère a de quoi réchauffer les cœurs et relever les mets de saison ! Une robe pourpre, un nez capiteux mêlant les fruits, le bois et les épices, et une bouche qui ne laisse pas indifférent.

On aime ses arômes charnus de fruits rouges, ses épices corsées et sa finale longue intensément boisé. Il accompagne à merveille les plats généreux comme le poulet basquaise, le boeuf bourguignon ou le canard au poivre vert.

Nota Bene : *prix indicatif en GMS 5 euros*

[Lien vers l'article](#)