



Bordeaux Rouge

Sa robe grenat révèle un nez fin avec des notes de fruits rouges et parfois noirs. La bouche est ronde et délicate. En bouche un mélange subtile de fruits rouges et d'épices.



Cépages : 50% Merlot – 50% Cabernet Sauvignon



Terroir : Argilo-calcaire



Vinification : Vendange mécanique, tri de la vendange afin d'éliminer les déchets verts.

Vinification traditionnelle, en cuve inox thermorégulée à 25°C. En fin de fermentation alcoolique, écoulage et décuvage puis départ spontané en fermentation malolactique.

Elevage en cuve inox et cuve béton.



Dégustation



Couleur grenat avec des reflets violines.



Le nez est frais sur des notes de fruits rouges (cerise, framboise) et de fruits noirs (cassis).



La bouche est vive avec une belle longueur. Vin frais et fruité avec des tanins soyeux.



Service :

Servi à température ambiante, il sera apprécié avec tous types de repas.

