



Bordeaux Rouge

Caractère du vin

Fraicheur	● ● ● ○ ○
Structure	● ● ● ○ ○
Puissance	● ● ● ● ○
Volume	● ● ● ● ○

Bordeaux Rouge – Cuvée sélection

AOC Bordeaux Rouge

Commentaire de dégustation

Ce vin de grande douceur, déroulant de jolis fruits noirs (myrtilles, mure) d'une belle maturité. On apprécie d'emblée ses tanins souples et soyeux, son gras et sa longueur en bouche. Un vin harmonieux avec de la finesse et du potentiel.



Régisse



Mûre



Myrtille



Cerise

Terroir

Sol argiles limoneuses et argilo calcaire

Cépage

90 % Merlot - 10% cabernet sauvignon

Vinification

Vendanges mécanique, passage sur table de tri et foulage fermentation alcoolique d'environ 3 semaines en cuve inox ou béton thermorégulée. Fermentation malolactique et élevage de 15 à 18 mois en cuve Béton.

Accords

Burger maison, poulet rôti, plat en sauce mijoté.

Garde

4 - 8 ans

Température de service

15 °C