



Accords mets et vins

Idéal pour accompagner tout repas, y compris les plus légers.

Détails

Dégustation

Robe : Couleur rubis

Nez : Nez sur des parfums de griottes, de cassis et de torréfié.

Bouche : L'attaque souple introduit une bouche avec une matière friande et agréable.

Finale : Vin tout en gourmandise qui termine sur des tanins ronds et sur des notes de grillé

Garde : Déjà prêt à boire, garde 5ans.

Température de service : 16-17°C

Caractéristiques

Terroir : 90% Graves garonnaises, et 10% argilo-calcaire

Cépage : 52% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot

Vendange : (30%) Manuelle et mécanique (70%)

Viticulture : Travail mécanique du sol, travaux en vert, viticulture raisonnée Depuis peu, 2 chèvres et 1 bouc sur la propriété pour nettoyer les broussailles

Vinification : Cuves thermorégulées, macération courte

Elevage : 12 mois en barriques de chêne français

