

Notre exploitation est conduite selon le protocole d'agriculture raisonnée depuis de nombreuses années afin de respecter au maximum l'environnement et de favoriser l'expression de nos terroirs exceptionnels. Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale).



TERROIR / VIGNOBLE

Région : Bordeaux, France

Sol : limoneux graveleux

Merlot : taille guyot, sol enherbé et travaillé par alternance, effeuillage.

CÉPAGES

100% Merlot

VINIFICATION

Ramassage : les parcelles sont sélectionnées soigneusement selon leur rendement, leur état sanitaire, et l'état de la maturité par une dégustation des baies.

Élevage : élevage en cuve pendant 3 mois

DÉGUSTATION

Robe : une belle couleur rouge cerise intense.

Nez : puissant mêlant les arômes de fruits rouges.

Bouche : très fruité, il surprend par la pureté du fruit et des arômes de cerise noire. Un vin très élégant et très friand,

CONSEILS

Accords mets / vin : vin gourmand à découvrir en apéritif, avec une salade, se déguste bien sur des viandes blanches, rôti de bœuf.

Température de service : à servir entre 16 et 18°C

A boire : ce vin peut être bu dès à présent mais il se conservera très bien pendant 2-3 ans.

