

Un symbole ...

Terroir & Cépages

Sol argilo-calcaire - Âge de la vigne : 25 ans - Récolte Manuelle
Assemblage : 100% Petit Verdot

Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique réalisée en barrique - Macération pendant
28 jours - Levures indigènes - Elevage sur lies fines en fûts de chêne
français pendant 16 mois - Mise en bouteille sans collage ni filtration.

Accords

Les viandes rouges, le gibier et le Pont l'Evêque sauront flatter cette
cuvée.

Service : Carafes et servir à 17-18°C

Garde : 12 à 15 ans

Spécificités

Alcool : 13,5 %
Soufre Total : 55 mg/L*
Sucre : <limite

Gencod : 351334 0575009
Vin Biologique
Contrôle Ecocert



*Maximum SO₂ total autorisé en bio : 100 mg/L

