

Le fleuron du vignoble ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-calcaire - Âge de la vigne : 40 ans
Assemblage : 90 % Merlot - 10 % Cabernet Sauvignon



Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique réalisée en cuve - Macération pendant 21 jours -
Levures indigènes - Elevage sur lies fines en fûts de chêne français
pendant 12 mois - Mise en bouteille sans collage.



Accords

Ce vin peut régaler bon nombre de connaisseurs accompagné d'un gigot
de 7h ou d'un bœuf bourguignon. Il se marie aussi très bien avec les
fromages à pâte molle comme le Neufchâtel.

Service : Servir à 16-17°C

Garde : 2 à 5 ans



Spécificités

Alcool : 13,5 %
Soufre Total : 59 mg/L*
Sucre : < à la limite

Gencod : 3 51334 4175006
Vin Biologique
Contrôle Ecocert



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