

## Une histoire de famille ...



### Terroir & Cépages

Sol argilo-calcaire - Âge de la vigne : 30 ans  
Assemblage : 90 % Merlot - 10 % Petit Verdot



### Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique réalisée en cuve inox avec des levures indigènes - Macération pendant 21 jours - Elevage sur lies fines et mis en bouteille le 23/01/2018 sans collage.



### Accords

Il accompagnera aussi bien les viandes blanches, les poissons grillés que les fromages à pâte molle.

Service : Carafé une heure avant de servir à 15-16°C pour estomper son léger perlant

Garde : 3 à 4 ans à condition de soigner son stockage car il est sensible aux fortes variations de température.



### Spécificités

Alcool : 13.5 %  
Soufre Total : non détecté  
Sucre : 0.3 g/L

Gencod : 3513349375007  
Vin Biologique  
Contrôle Ecocert



\*Maximum SO<sub>2</sub> total autorisé en bio : 100 mg/L