

Une tradition héritée ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux - Âge de la vigne : 30 ans
Assemblage : 80 % Merlot - 20 % Cabernet Sauvignon



Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique réalisée en cuve inox - Macération pendant 21 jours - Elevage sur lies fines en fûts de chêne français pendant 7 mois - Mise en bouteille sans collage.



Accords

Il préférera la compagnie de la viande blanche, de l'omelette ou d'un gratin de légumes.

Service : Servir à 16-17°C

Garde : 2 à 5 ans



Spécificités

Alcool : 13,5 %
Soufre Total : 38 mg/L*
Sucre : 0,0 g/L

Gencod : 3 513 343 375 003
Vin Biologique
Contrôle Ecocert



Réservé aux professionnels

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

