

Un raisin choqué ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux - Âge de la vigne : 30 ans
Assemblage : 87 % Merlot - 13 % Cabernet Sauvignon



Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique réalisée en cuve inox - Macération pendant 21 jours - Elevage sur lies fines en fûts de chêne français pendant 6 mois.



Accords

Un agneau de Pauillac ou plus simplement un fromage de chèvre dévoileront toute son élégance.

Service : Servir à 16-17°C

Garde : 2 à 5 ans



Spécificités

Alcool : 13,5 %
Soufre Total : 43 mg/L*
Sucre : 0,2 g/L

Gencod : 3 513 342 375 004
Vin Biologique
Contrôle Ecocert



Réservé aux professionnels

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

