

Une tradition héritée...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux - Âge de la vigne : 30 ans

Assemblage : 68 % Merlot - 22 % Cabernet Sauvignon - 10 % Petit Verdot



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 : 20 mg/L*

Sucre : 0,2 g/L

Gencod : 3 513 340301005

Vin Biologique

Contrôle Ecocert



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

UN BORDEAUX À L'EXIGENCE BIO DEPUIS 1963

Le Bourdieu - 33760 SOULIGNAC • Tél. 05 56 23 65 60 • contact@vignoble-boudon.fr • www.vignoble-boudon.fr

