



L'HOMME DU BOURDIEU 2021

BORDEAUX ROUGE

Le vin du quotidien ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux - Âge de la vigne : Jeunes vignes

Assemblage : 50 % Cabernet Franc - 30 % Petit verdot - 20 % Merlot



Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique réalisée en cuve inox

Macération pendant 15 jours

Mise en bouteille sans collage



Accords

Mariez-le aux recettes asiatiques : sushis, nems aux courgettes, ailerons de poulet au sésame, il vous étonnera.

Service : Servir à 16-17°C

Garde : 2 à 5 ans



Spécificités

Alcool : 13 %

Soufre Total : 30 mg/L*

Sucre : 0.3 g/L

Gencod : 3513346275003

Vin Biologique

Contrôle Ecocert



L'homme du Bourdieu

« Au début du 20ème siècle, Hélène et Jean Lhomme nos aïeux, plantent quelques arpents de Merlot et Cabernet sur les beaux terroirs du Bourdieu. Une seule lampée de cette cuvée aux notes délicates de fruits rouges, c'est un retour immédiat à la Belle Epoque. »

Famille Boudon
Bio depuis 1963



BORDEAUX
APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE
MISE EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ
SAS VIGNOBLE BOUDON,
33760 SOULIGNAC
WWW.VIGNOBLE-BOUDON.FR
CONTIENT DES SULFITES - PRODUIT DE FRANCE



3 513346 275003

VIN BIOLOGIQUE



13 vol.
750 ml



*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