

Une tradition héritée ...



Terroir & Cépages

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

Assemblage : 80 % Merlot - 10 % cabernet franc - 10 % petit verdot

Production : 25 000 bouteilles



Vinification & Elevage

Année généreuse, la récolte effectuée entre le 16 septembre et le 4 octobre.

Raisin égrappé mise en cuve inox. Fermentation alcoolique avec macération de 15 jours. Utilisation du soufre seulement après la fermentation malolactique.

Elevage en fûts de chêne français pendant 6 mois - Mise en bouteille sans collage.



Dégustation

Les notes épicées, mentholées confirment la fraîcheur d'un millésime généreux. En bouche, les fruits noirs, le cuir frais et le bourgeon de cassis amènent la dégustation vers une finale équilibrée, soyeuse et persistante.

Il se marie avec des grillades, une blanquette de veau, un tartare de bœuf, une volaille et les fromages à pâte molle.

Service : Servir à 16-17°C

Garde : 2 à 5 ans



Spécificités

Alcool : 14 % vol.

Soufre Total : 42 mg/l

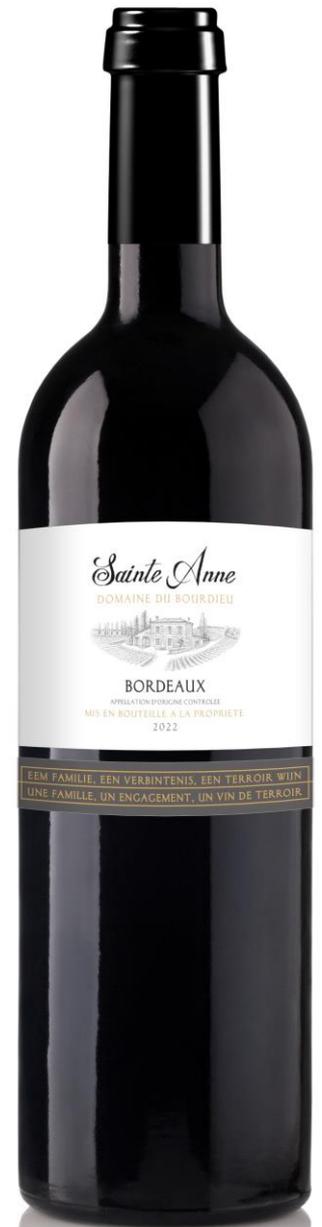
Sucre : 0.7 g/l

Gencod :

Bouteille / 3513342375004

Carton / 3513342375066

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

