

## Le fleuron du vignoble ...



### Terroir & Cépages

Sol argilo-calcaire – Âge de la vigne : 40 ans

Assemblage : 81 % Merlot – 11 % Cabernet Sauvignon - 8 % Petit Verdot



### Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique réalisée en cuve – Macération pendant 21 jours – Levures indigènes - Elevage sur lies fines en fûts de chêne français pendant 12 mois – Mise en bouteille sans collage.



### Accords

Ce vin peut régaler bon nombre de connaisseurs accompagné d'un gigot de 7h ou d'un bœuf bourguignon. Il se marie aussi très bien avec les fromages à pâte molle comme le Neufchâtel.

Service : Servir à 16-17°C

Garde : 2 à 5 ans



### Spécificités

Alcool : 13.7%

Soufre Total : 45  
mg/L\*

Gencod : 3 51334 4175006

Vin Biologique  
Contrôle Ecocert



\*Maximum SO<sub>2</sub> 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