



1963 Origine 2018

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

## Un symbole ...



### Terroir & Cépages

Sol argilo-calcaire – Âge de la vigne : 25 ans – Récolte Manuelle  
Assemblage : 80 % Petit Verdot – 20 % Merlot



### Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique réalisée en barrique – Macération pendant 28 jours – Levures indigènes - Elevage sur lies fines en fûts de chêne français pendant 16 mois - Mise en bouteille sans collage ni filtration.



### Accords

Les viandes rouges, le gibier et le Pont l'Evêque sauront flatter cette cuvée.

Service : Carafes et servir à 17-18°C

Garde : 12 à 15 ans



### Spécificités

Alcool : 13,5 %

Soufre Total : 68 mg/L\*

Sucre : 0.1 g/l

Gencod : 351334 0575009

Vin Biologique  
Contrôle Ecocert



\*Maximum SO<sub>2</sub> total autorisé en bio : 100 mg/L

