

Un symbole ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-calcaire - Âge de la vigne : 25 ans - Récolte Manuelle
Assemblage : 75 % Petit Verdot - 25 % 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 %
Soufre Total : 24 mg/L*
Sucre : 0.3 g/l

Gencod : 351334 0575009
Vin Biologique
Contrôle Ecocert



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

