

Une histoire de famille ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-calcaire - Âge de la vigne : 30 ans
Assemblage : 85 % Merlot - 15 % Cabernet franc



Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique réalisée en cuve inox - Macération pendant 21 jours
Elevage sur lies fines et mis en bouteille le 5/08/2022 sans collage.



Accords

Il accompagnera aussi bien les viandes blanches, les poissons grillés que les fromages à pâte molle.

Service : Carafes une heure avant de servir à 15-16°C pour estomper son léger perlant

Garde : 3 à 4 ans à condition de soigner son stockage car il est sensible aux fortes variations de température.



Spécificités

Alcool : 14.6 % vol
Soufre Total : non détecté
Sucre : 0.3 g/L

Gencod : 3513349375007
Vin Biologique
Contrôle Ecocert



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

