

Un raisin Choqué ...



Terroir & Cépages

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

Assemblage : 68 % Merlot – 22 cabernet sauvignon - 10 % petit verdot



Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique réalisée en cuve inox – Macération pendant 21 jours - Elevage sur lies fines en fûts de chêne français pendant 7 mois – Mise en bouteille sans collage.



Accords

Il préférera la compagnie de la viande blanche, de l'omelette ou d'un gratin de légumes.

Service : Servir à 16-17°C

Garde : 2 à 5 ans



Spécificités

Alcool : 13.80 %

Soufre Total : 20 mg/L*

Sucre : 0,2 g/L

Gencod : 3 513 343 375 003

Vin Biologique

Contrôle Ecocert



Réservé aux professionnels

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

