



FICHE TECHNIQUE

région : Bordeaux
appellation : Bordeaux Supérieur
cuvée : Cuvée Traditionnelle
couleur : rouge
millésime : 2015
% d'alcool : 14 %
contenance : 75 ML

Cette cuvée se veut le reflet de notre terroir. Elle est issue d'une récolte parcellaire, et d'une macération et fermentation avant assemblage. Nous intervenons au minimum pour laisser le fruit s'exprimer naturellement.



TERROIR

sol : argilo-calcaire
situation : plateau dominant la Dordogne
densité de plantation : 5500 pieds/ hectares
âge moyen des vignes : 50 ans
variétés : Merlot, Cabernet franc et Cabernet sauvignon



DONNÉES TECHNIQUES

vendange : mécanique, 1^{ère} semaine d'octobre
élevage : en cuve inox
mis en bouteille : juillet 2016
production : 7000 bouteilles



DÉGUSTATION

robe : rouge rubis
nez : un bouquet expressif de fruits rouges
bouche : attaque éclatante, intensément fruitée, introduisant un palais ample, dense et de bonne longueur



SUGGESTION DE DÉGUSTATION

service : 18°C
accords mets-vins : salade landaise, steak tartare, joue de bœuf en sauce
à boire : maintenant ou garde de 5 ans