



CUVÉE RHÉA SANS SULFITES



FICHE TECHNIQUE

région : Bordeaux

appellation : Bordeaux Supérieur

cuvée : Cuvée Rhéa

couleur : rouge

contenance : 750 ML

certifications :

- certifié Haute Valeur Environnemental (HVE)
- produit certifié EVE VEGAN 01 par le label EVE VEGAN®
- produit en conversion vers l'Agriculture Biologique FR-BIO-01 certifié par ECOCERT

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 : sol limono argilo sableux sur roche mère calcaire

situation : plateau dominant la Dordogne

densité de plantation : 5 500 pieds / hectares

âge moyen des vignes : 50 ans

variétés : Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

DONNÉES TECHNIQUES

vendange : mécanique, 1ère semaine d'octobre

élevage : en cuve inox

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, falafel

à boire : maintenant ou garde de 5 ans

Terre de Vins