

Lorsqu'en 1977 nous faisons le pari de conditionner nos premiers vins en Bag-in-Box (BIB) à destination de l'Allemagne, toute la place de Bordeaux nous prend pour des fous. Aujourd'hui, les BIB sont très populaires et nous avons acquis une très grande expérience dans la maîtrise de ce type de conditionnement.



LES AVANTAGES DU BAG-IN-BOX

Meilleure conservation : de par leur conception, les BIB permettent de conserver le vin sous vide et à l'abri de la lumière. Le vin peut donc être conservé plusieurs mois après ouverture.

Bon marché : le BIB étant plus économique que la mise en bouteille, le prix de vente diminue, et la qualité reste scrupuleusement identique.

Pratique : facile à transporter, le BIB est aussi plus résistant que des bouteilles et plus facile à ranger.

Écologique : des coûts de transport réduits. A volume égal, un BIB produit beaucoup moins de déchets que des bouteilles, et est entièrement recyclable.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Sol : Argilo-limoneux

Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon

Méthode culturale :

Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

Responsable du vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais.

Macération : Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures.

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

Elevage : en cuves inox

Production annuelle : 45 000 Bag-in-Box

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rouge brillant aux reflets pourpres

Nez : Jolis arômes de fruits mûrs et de notes épicées

Bouche : Charnue et ronde, tanins souples

Accords mets/vins :

Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages