



Réserve BORDEAUX

BORDEAUX ROUGE



Notre gamme Bordeaux reflète bien l'esprit de notre maison et mise sur l'accessibilité et la qualité. Issue d'une sélection de nos plus jeunes vignes, elle reçoit le même soin que celui apporté au reste de nos vins. Véritables ambassadeurs de l'appellation Bordeaux, ces vins vous surprendront par leur plaisir gustatif immédiat.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 8 ha 30

Sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon

Méthode Culturelle : 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 fûts de chêne et en cuves inox

Production annuelle moyenne : 60 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rubis intense aux reflets pourpres

Nez : Jolis arômes de cerise, de framboise et de mûre, fine note vanillée

Bouche : Charnue et ronde, tanins souples, finale persistante

Accords mets/vins : Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages

