



Briot

BORDEAUX ROSÉ



Imaginez un chemin communal, des petits bois propices à la chasse et à la cueillette, un lac avec quelques pêcheurs, et bien sûr, des vignes épousant les pentes douces de ce paysage pastoral. Vous êtes dans un havre de paix en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers, entretenue avec soin par la famille Ducourt depuis 1980.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 14 Ha

Sol : Limono-Argileux

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 pelliculaire pendant quelques heures et pressurage

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C

Eleveage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 29 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rose cerise brillant

Nez : Arômes délicats de petits fruits rouges et notes fleuries

Bouche : Attaque franche, soyeuse, laissant des souvenirs de fruits des bois. Finale douce et harmonieuse.

Accords mets/vins : Apéritif, charcuterie, poisson, pizza, volaille