

Pick Nick

Dès que le soleil pointe son nez, l'envie nous prend d'aller pique-niquer.

Dans l'herbe, au bord de l'eau, à la campagne ou même en ville, il n'y a pas de règles. Seulement de profiter du moment en amoureux ou entre amis et de partager un repas en toute convivialité.

Pour accompagner cet instant décontracté, notre famille a élaboré cette gamme de Bordeaux, sans prétention supplémentaire que celle de vous offrir un bon vin gourmand, fruité et gouleyant.



BORDEAUX ROUGE

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, France

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 et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C

Elevage : en fût de chêne et en cuves inox

Production annuelle moyenne : 50 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rubis intense aux reflets pourpres

Nez : Jolis arômes de fruits rouges mêlés à des nuances élégantes de boisé grillé et vanillé.

Bouche : Du fruit, de l'ampleur, des tanins fins et tendres... Une longue finale révélant un boisé maîtrisé

Accords mets/vin : crudités, salades, tofu