



Cuvée classique 2012

AOC Bordeaux Supérieur rouge

Cépage 100% Merlot Noir – Vin biologique certifié Veritas

Elaboration

Viticulture bio. Raisins récoltés à maturité optimale, triés, égrappés puis foulés. Vinifications traditionnelles en cuves béton. Levures indigènes.

Dégustation

Une belle robe pourpre et brillante.

Les arômes variétaux du Merlot Noir sont bien présents, tant au nez qu'en bouche. L'attaque en bouche est d'une grande fraîcheur.

Un vin bien équilibré, qui correspond parfaitement à ce beau millésime 2012.

Les tanins sont soyeux, sans aucune astringences.

Un vin élégant avec un joli boisé fondu.

Nos conseils

Servir entre 16 et 18 °C, déboucher une heure avant de servir.

Potentiel de garde de 2014 à 2022.

Accords mets & vins

Viandes blanches, rouges, grillades, poissons en sauce ou grillés, charcuterie, fromage.