



Cuvée classique 2011

AOC Bordeaux 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 jolie robe pourpre et quelques reflets orangés.

Un nez flatteur et plein de fruits murs, presque confits.

En bouche, l'attaque possède encore beaucoup de fraîcheur.

Petit manque de gras en milieu de bouche, largement compensé par une belle finale, longue, sur des notes épicées.

Les tanins sont souples et soyeux.

Nos conseils

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

Potentiel de garde de 2013 à 2025.

Accords mets & vins

Viandes rouges, entrecôte à la bordelaise, lamproie, garbure, poêlée de cèpes, croustade gasconne, fromages.