



Duc de Berticot

MAGNUM

AOP Côtes de Duras - 2019 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

Cette gamme est issue des meilleures parcelles des vignes de Berticot. Ils ont été vinifiés avec des soins jaloux et élevés pour les parfaire.

Ils peuvent se déguster dès à présent, mais saura attendre votre bon plaisir de nombreuses années. Il est témoin des qualités de notre terroir des « Côtes de Duras » et du savoir-faire de nos vigneron.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 84%, Cabernet sauvignon 10%, Cabernet franc 6%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Vinification traditionnelle, macération de 20 jours, élevage 10 à 12 mois en fûts de chêne.

DÉGUSTATION

Très belle robe rubis. Le nez intense associe vanille et épices aux raisins mûrs. Le volume important en bouche, les saveurs de petits fruits, les tannins ronds forment une puissante harmonie.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: Servir à 16°C

ACCORDS GOURMANDS: Fromages, charcuterie, viandes rouges et viandes blanches rôties.



berticot.com



Berticot



@berticotgraman