VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Infiniment sans sulfites ajoutés

AOC Bergerac - 2018 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

Infiniment a été récolté précocement de manière à conserver tout le potentiel du fruit..
Vinification et macération traditionnelles. La vinification s'est faite sans ajout de soufre et la levure n'en n'a pas fabriqué. La teneur en soufre est inférieure à 10 mg/l. Le soufre protégeant le vin contre l'oxydation, la mise en bouteille a été réalisée rapidement après la vinification afin de protéger le vin au maximum. Le bouchon, synthétique, est une protection supplémentaire pour ce vin délicat, qui limite les échanges d'air.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 91%, Cabernet franc 9%
VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnelle

DÉGUSTATION

Jolie robe pourpre. Le nez de fruit rouges est très expressif. La bouche est gourmande, juteuse et aromatique. La finale se prolonge sur des notes très agréables de café torréfié pour un ensemble précis et équilibré .

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: Servir à 16°-18°
ACCORDS GOURMANDS: Fromages Viandes rouges grillées ou rôties

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.