VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Ø Sans Sulfites

AOP Bordeaux - 2021 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

Issu de l'agriculture biologique. Une cinquantaine d'hectares de VLDC sont cultivés en agriculture biologique sur l'appellation Bordeaux. Ø a été récolté précocement de manière à conserver tout le potentiel du fruit.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc
VINIFICATION / ÉLEVAGE: 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.

DÉGUSTATION

Le vin possède une jolie robe de couleur rubis, fraîche, vive, intense et limpide révélant un nez de fruits rouges.
La bouche, est corsée, souple, ronde et légèrement acidulée, avec d'agréables saveurs fruitées qui persistent en finale.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 17°C
ACCORDS GOURMANDS: Viandes rouges grillées ou rôties.

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