

Horizon de Graman

Horizon de Graman AOC Bordeaux - 2019 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

Une cinquantaine d'hectares des Vignerons de Graman sont cultivés en agriculture biologique sur l'appellation Bordeaux. Ils ont tenu a réaliser une cuvée spéciale révélant tout le potentiel aromatique de leurs raisins. Ils ont donc récolté avec précaution leurs grains. L'équipe du chai de Graman a procédé à une vinification minutieuse, sans ajout de sulfites, permettant l'expression des raisins issus de vignes cultivées en agriculture biologique

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 100%

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. 14% vol.

DÉGUSTATION

La robe est sombre, le nez est profond et fin : des notes de fruits rouges ainsi que quelques touches boisées qui complexifient le tout. La bouche est volumineuse, charnue avec des tannins fermes mais relativement soyeux. Une belle longueur.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: Servir à 16°C -18°C

ACCORDS GOURMANDS: Charcuterie Viandes rouges et

blanches





RAMAN



