

## Infiniment sans sulfites ajoutés

AOC Bordeaux - 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 58%, Cabernet franc 35%, Cabernet sauvignon 7%

**VINIFICATION / ÉLEVAGE:** Traditionnelle

### 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:** Servir à 16°-18°

**ACCORDS GOURMANDS:** Fromages Viandes rouges grillées ou rôties

