VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Ø Sans Sulfites

AOP Côtes de Duras - 2022 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

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

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 74%, Cabernet franc 25%, Malbec 1%
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

Il possède un nez fruits rouges et une robe vive et profonde. Sa bouche croquante, légère et ronde, tanins soyeux avec une finale fraîche. Ce vin est concentré, subtil et fin.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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