



POURQUOI CETTE CUVEE?

Découvrez l'intensité de cette cuvée. Soyeux, ce vin dévoile des arômes de fruits mûrs légèrement vanillés.



CEPAGE
100% Merlot



SOL
Argilo-Calcaire



AGE DES VIGNES
10 à 25 ans



VINIFICATION
Macération pré-fermentaire à froid



ELEVAGE
12 mois en fût de chêne De l'allier, grain fin



RENDEMENT
45 hect/hectares



CARAFAGE
1 heure



GARDE
10 ans



COMMENTAIRE DEGUSTATION

Ce vin blanc doux, présente un nez fruité complété de notes de miel, de fleurs d'Accacia et notes orientales.



Note de fruits rouge mûrs



Concentré, délicat et à la fois charpenté

ALLIANCE METS ET VINS

Parfait pour accompagner des plats tels que le filet mignon, daube de joue de boeuf, saint nectaire et pâtisserie telle une forêt noire.



SITUATION GEOGRAPHIQUE

Igp Bordeaux supérieur



AVIS DES VINOTIERS
(Vintotier à toi)



CATEGORIE
Vin rouge complexe

ANNEE
2018

Carton de 6 bouteilles



POURQUOI CETTE CUVEE?

C'est un vin éclatant que vous n'oublierez pas de si tôt.



CEPAGE

85% Sauvignon/
15% Sémillion



SOL

Argilo-Calcaire



AGE DES VIGNES

25 ans



VINIFICATION

En barriques de
chêne français
pendant 1 mois



ELEVAGE

Sur lie durant 6 mois
Elevage barrique 1 vins



RENDEMENT

50
hect/hectares



CARAFAGE

15 min



GARDE

8 ans



COMMENTAIRE DEGUSTATION

Ce vin blanc doux, présente un nez fruité complété de notes de miel, de fleurs d'Accacia et notes orientales.



Exotique, minéral et généreux, robe or clair, nez frais, notes florales et légèrement toastées.



On retrouve les écorces d'agrumes une pointe d'ananas, des notes de pierre à fusil.



ALLIANCE METS ET VINS

Parfait pour vos plats les plus fins. Plateau de fromage affinés, foie gras mi-cuit.

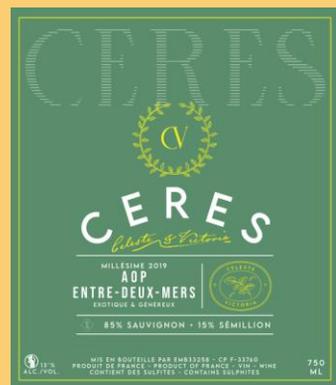
SITUATION GEOGRAPHIQUE

Igp Entre-deux-mers



AVIS DES VINOTIERS

(Vintotier à toi)



CATEGORIE
Vin blanc sec
complexe

ANNEE
2019

Carton de 6 bouteilles



POURQUOI CETTE CUVÉE?

Sélectionné pour sa finesse et sa fraîcheur en bouche. En effet L'AOP Cabardes est un territoire mi-océanique, mi-méditerranéen.



CEPAGE

40% Syrah
10% Grenache
30% Merlot
20% Cabernet sauvignon



SOL (3 terroirs)

Argilo-Calcaire
Schistes/Sableux
limoneux.



AGE DES VIGNES

20 à 30 ans



VINIFICATION

Par cépage et
par parcelle



ELEVAGE

Cuve Inox
12 mois



RENDEMENT

25 hect/hectares



CARAFAGE

1 heure



GARDE

10 ans



COMMENTAIRE DEGUSTATION

Un terroir schistes-calcaire à flanc de montagne noire. Une récolte manuelle, un soin pour chaque cépage élevé séparément.



Fruits mûrs et épicé. Il développe des arômes de garrigues.



Structure tannique et équilibré



ALLIANCE METS ET VINS

Pour une cuisine conviviale, il équilibrera des plats généreux par son fraîcheur et sa gourmandise.

SITUATION GEOGRAPHIQUE

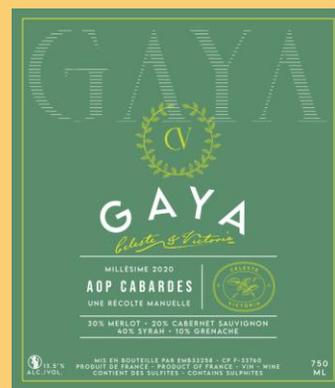
AOP Cabardes



AVIS DES VINOTIERS

(Vinotier à toi)

Gros coup de coeur! Ce vin est une pépite, très complexe - grâce à ses différents cépages - c'est un vin gastronomique qui se laisse déguster avec des plats en sauce ou des fromages à caractère. (Thibault .R)



CATEGORIE

Vin rouge complexe

ANNEE

2020

Carton de 6 bouteilles