

# Château Le grandVerdus



BORDEAUX 2018

SANS SULFITES

# Essentiel

## ASSEMBLAGE

---

- Merlot 100 %
- 

## ELABORATION ET ELEVAGE

---

Cette cuvée a été vinifiée sans aucun ajout de SO<sub>2</sub> de la vendange à la mise en bouteille.

Table de tri, fermentation en cuves bétons, extraction et température modérées (28°C) pour des tanins souples. Macération de 20 jours en moyenne. Pressurage pneumatique doux.

Elevage : 6 mois en cuves béton. Peu de soutirages pour garder un fruité net et éclatant.

## NOTES DE DÉGUSTATION

---

Vin où dominant l'éclat et la fraîcheur. Vêtu d'une jolie robe grenat, ESSENTIEL séduira par son nez aux arômes de baies rouges et noires.

Une bouche souple, des tanins ronds qu'enrobe une chair fruitée et pleine de douceur. Cette cuvée incarne la pureté de notre terroir.

A boire sur une durée de 1 à 2 ans, sur une cuisine décontractée, volailles, carpaccio de bœuf ou desserts au chocolat.

Le vin des plaisirs coupables !

Sol : Argilo - Calcaire

Latitude : **44'48''**

Altitude : **80m**, exposition Nord-Ouest

Elevage : **9** mois en cuves béton

SO<sub>2</sub> Total : **< 10** mg/L

Age moyen des vignes : **20** ans

Production totale : **36 000** bouteilles

