

ESSENTIEL BORDEAUX

100 % Merlot

SANS SULFITES AJOUTÉS

Un nature clean et stable! Une matière dense et ciselée. Un vin gourmand et très efficace.

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.

Élaboration : Vinifiée sans aucun ajout de SO₂ de la vendange à la mise en bouteille. SO₂ Total : 4mg/L. 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.

Élevage : 9 mois en cuves béton. Peu de soutirages pour garder un fruité net et éclatant.

Le vin des plaisirs coupables ! A boire sur une durée de 2 à 4 ans, sur une cuisine décontractée, volailles, carpaccio de boeuf ou desserts au chocolat.

Rendement : 45 hl/ha **Production :** ~ 20 000 bouteilles

Sol : Argilo - Calcaire | **Latitude :** 44'48" | **Altitude :** 80m, exposition Nord-Ouest

Age moyen des vignes : 20 ans

