



VIGNOBLES RAGUENOT
ARTISTES DU VIN

0016 — Haut Médoc

Notre nouvelle cuvée éphémère



Appellation: Haut Médoc

Couleur: Rouge

Superficie: 0,5 hectares

Sol: Silico-argileux, sous-sol graveleux

Âge de la vigne: 25 ans et plus

Cépages: 80% merlot 15% malbec 5% petit verdot

Rendement: 35 hl/ha

Production: 4000 bouteilles

Élaboration: Sélection parcellaire avec contrôle de maturité. Tri de la vendange manuel sur table. Éraflage à 100%. Fermentation thermorégulée entre 28 et 30° de 8 à 10 jours. Macération complémentaire de 15 à 25 jours. Fermentation malolactique. Élevage en fûts de chêne de 18 mois en barriques neuves à 100%

Dégustation: A la façon de James Bond ce vin est inattendu, fougueux, énergique et ...séducteur. Il se présente dans son plus beau costume de couleur pourpre, le « double-zéro seize » s'impose par une élégance racée qui ne laisse personne indifférent. Un bouquet aromatique complexe : après une première impression toastée et épicée viennent à l'aération la mûre, le cassis et les fruits rouges. L'attaque ronde s'efface devant une matière riche, presque grasse, aux tanins mûrs et au toucher de bouche velouté

Accord mets/vins: Il sera très apprécié sur des viandes rouges telle qu'une côte de bœuf grillée au feu de bois ou un gigot d'agneau, ainsi que sur des plats épicés ou un plateau de fromages.