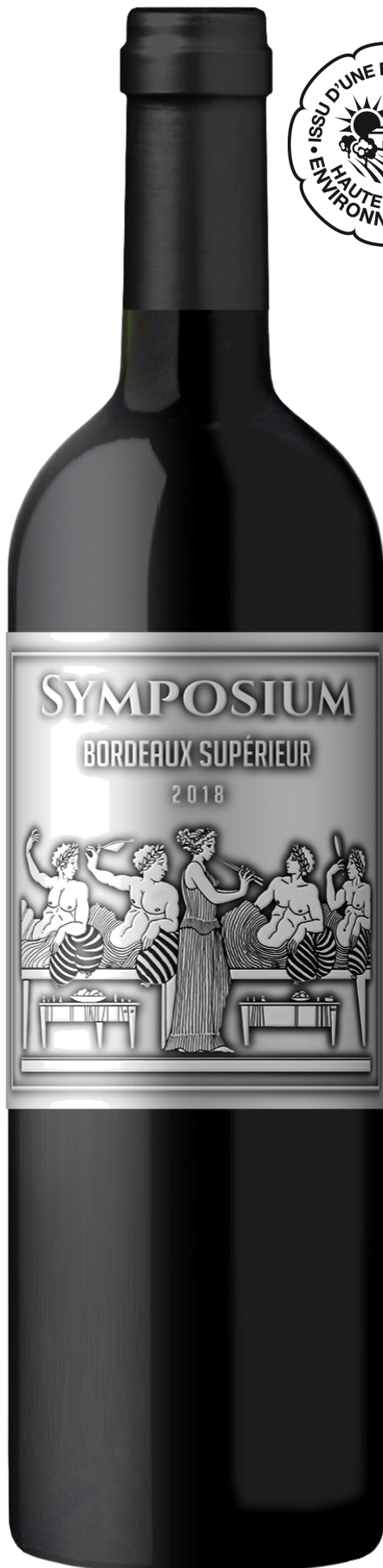




VIGNOBLES RAGUENOT  
ARTISTES DU VIN

## SYMPOSIUM—AOC Bordeaux supérieur

*Notre premier Bordeaux supérieur*



**Appellation:** Bordeaux supérieur

**Couleur:** Rouge

**Superficie:** 4 hectares

**Sol:** Silico-argileux, sous-sol graveleux

**Âge de la vigne:** 25 ans et plus

**Cépages:** 60 % Merlot, 20 % Cabernet- Sauvignon, 10 % Carménère, 10 % Malbec

**Rendement:** 50 hl/ha

**Production:** 20 000 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 6 mois en lots séparés. 50 % barriques neuves, 50 % barriques 1 et 2 vins.

**Dégustation:** Un vin qui ne souffre de rien! Notre nouvelle cuvée s'affiche sans soufre ajouté. Il s'agit d'un vin qui se déguste sur un nez rempli de fruits frais rouges.

**Accord mets/vins:** il sera le compagnon idéal pour vos dîners en famille ou entre amis et s'associera parfaitement à une cuisine épicée, tapas ou barbecue.

**Conditionnement :** Caisses bois de 6 à plat