



VIN'ATURE—AOC Blaye Côtes de Bordeaux

Notre vin sans soufre ajouté



Catégorie: Vin sans soufre ajouté

Appellation: Blaye Côtes de Bordeaux

Couleur: Rouge

Superficie: 2 hectares

Sol: Silico-argileux, sous-sol graveleux

Âge de la vigne: 25 ans et plus

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

Rendement: 40 hl/ha

Production: 10 000 bouteilles

Élaboration: Vendange le matin pour la fraîcheur, tri de la vendange manuelle sur table et éraflage à 100%. Cuvaion pendant 21 jours à 26°C. Contrôle des températures, fermentation malolactique. Élevage 6 mois en cuves inoxydables.. Filtration tangentielle et mise en bouteille sous azote pour préservation du vin .

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. Sa bouche élégante vous séduira par ses tanins fondus et souples.

Accord mets/vins: Pourquoi pas à l'apéritif, Vin'atures'accordera merveilleusement avec un rôti de veau ou de bœuf accompagné de champignons, un gigot d'agneau, une entrecôte grillée ou encore un cassoulet. Côté fromages optez pour un Brie, un Fougery ou Camembert.

Conditionnement : Caisses plates de 6 à plat