

Authentique

Francs Côtes de Bordeaux

INFORMATION

Appellation : Côtes de Francs

Cépage : 90 % merlot
5 % CF
5 % CS

Alcool : 14 %

Certification : Hve 3

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Vinification parcellaire thermorégulée, extraction douce par le biais de petits remontages. Élevage en cuve 1 an et filtration avant mise en bouteilles.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Bordelais (Tayac 33570)

Surface : 5 ha sur 22 ha

Type de sol : Argileux

Climat : Climat océanique /influence continentale

DÉGUSTATION

Œil : Ce vin montre une belle couleur rouge violacé.

Nez : Développe des notes de fruits noirs intenses

Bouche : C'est un vin gourmand et croquant. Vin de terroir par excellence, expressif et élégant.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16 °C

Accords mets et vins : L'Authentique est capable de procurer du plaisir aussi bien accompagné de planche de charcuterie/fromage, que servi avec une bonne pièce de viande grillée.

Garde : Cuvée à boire dès aujourd'hui, mais aussi pouvant se garder 5-10 ans dans une cave à vin.