

Cuvée Elisée

Graves de Vayres Rouge

INFORMATION

Appellation : Graves de Vayres Rouge

Cépage : 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : caisse bois de 6



TERROIR

Région Viticole : Vayres

Surface : 5ha sur un total de 50ha

Type de sol : Sol Graveleux

Climat : Climat océanique et tempéré

DÉGUSTATION

Œil : Un œil rubis intense

Nez : De belles notes fumées, cendrées et cacaotées se dégagent à l'agitation du verre pour venir se marier aux nuances vanillées révélatrices de l'élevage en barriques.

Bouche : Le caractère boisé prédomine à l'attaque puis évolue agréablement sur des arômes minéraux, graveleux, épicés et généreux pour conférer à cette cuvée un équilibre final complexe et persistant.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18°C

Accords mets et vins : Il accompagnera parfaitement gibiers, viandes rouges et divers fromages de corsés.

Garde : A consommer entre 3 et 10 ans.