

HEXA 6 cépages

AOC Bordeaux

INFORMATION

Appellation : -

Cépage : 17% de Pressac, 17% de Carmenere, 17% de Petit Verdot, 17% de Petite Vidure, 16% de Grosse Vidure & 16% de Merlot.

Alcool : 13%

Certification : HVE - Terra Vitis

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Assemblage inédit élevé 6 mois sur lies fines dynamisées en amphore ovoïdale. Respectueux de l'expression aromatique des cépages, cet élevage confère au vin équilibre, fraîcheur et gourmandise.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Carton de 6



TERROIR

Région Viticole :

Entre-Deux-Mers

Surface : 65 Ha

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat : Océanique

DÉGUSTATION

Œil : Vin présentant une robe pourpre à reflets violets.

Nez : Nez ouvert et complexe où se mêlent les fruits noirs, la prune et le raisin frais.

Bouche : Bouche assez charnue avec trame tannique serrée et soyeuse. Saveurs très gourmandes avec notes de griotte, de prune. Finale marquée par des notes chocolatées discrètes. Bonne persistance aromatique. Vin avec un élevage contemporain redonnant au vin son éclat naturel. L'assemblage de 6 cépages confèrent à l'ensemble une belle complexité aromatique.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12/14°

Accords mets et vins : A boire seul, à l'apéritif ou au cours d'un repas

Garde :