

# 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 :**