

# IPSUM "Petit Verdot"

AOC Bordeaux

## INFORMATION

---

**Appellation :** AOC  
Bordeaux

**Cépage :** Petit Verdot

**Alcool :** 13°

**Certification :** HVE - Terra  
Vitis

**Bio :** Non

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification classique en cuves thermos-régulées. Fermentation alcoolique pendant 10 jours à basse température (15° C) pour une meilleure expression aromatique.

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** Carton de 6



## TERROIR

---

**Région Viticole :** Bordeaux  
- Nord de l'Entre-Deux-Mers

**Surface :** 65 Ha

**Type de sol :** Argilo-calcaire

**Climat :** Océanique

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** Vin présentant une robe violette très intense à reflets améthyste.

**Nez :** Nez intense typé mêlant des arômes délicats d'épices et de myrtilles fraîches.

**Bouche :** Bouche avec une trame tannique légèrement poudreuse où s'exprime des saveurs légèrement fumées avec des notes de coulis de myrtilles. Finale légèrement poivrée. Vin typé où s'exprime le cépage et une certaine minéralité du terroir calcaire de Lugaigac.

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 12/14°

**Accords mets et vins :** A boire seul ou à l'apéritif de charcuterie et de fromages.

**Garde :**