

IPSUM "Sans Soufre Ajouté"

AOC Bordeaux

INFORMATION

Appellation : Bordeaux

Cépage : Merlot

Alcool : 13°

Certification : HVE + Terra Vitis

Bio : Non

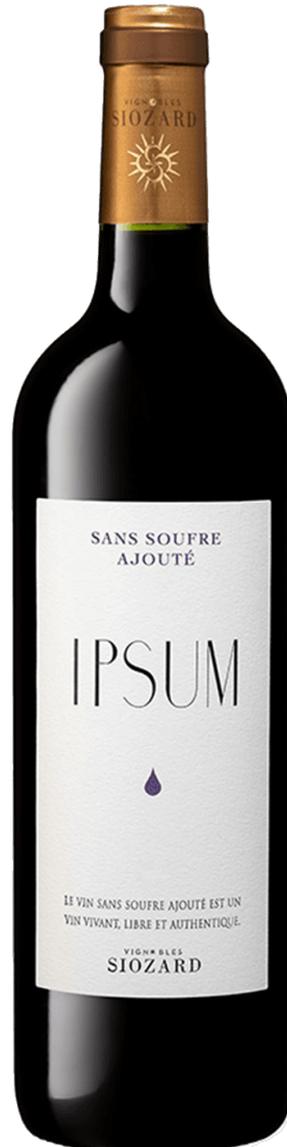
VINIFICATION

Méthode : Vinification classique en cuves thermos-régulées. Macération pendant 5 jours. Fermentation alcoolique pendant 10 jours à 20° C sans apport de soufre.

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 profonde à reflets violets.

Nez : Nez ouvert véritable bouquet de fruits frais (prune, cerise) avec notes finement cacaotées.

Bouche : Bouche charnue à tanins serrés mais veloutés, saveurs fruitées et fraîches rappelant la gelée de mûre. Vin résolument moderne sans autres composants que du raisin. Chaque verre donne la sensation de croquer des raisins de merlot frais.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14/16°

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

Garde :