



Rouge Nature
Vin biologique
Certifié par FR BIO 10



2012

Vin avec Indication Géographique Protégée (IGP)

Côtes de Gascogne Rouge

LA VIGNE

Vignes d'environ 15 ans récoltées en octobre
Sélection rigoureuse de parcelles de 4000 pieds/ha
Rendement de 65 hl/ha.
Septième année de conduite viticole biologique

SOLS ET VITICULTURE

Le Rouge Nature est issu de sol argilo-calcaire et de graves exposés sud/sud-ouest. Terroirs à vin rouge.

CÉNOLOGIE

Egrappage à 100 %
Macération préfermentaire pour l'extraction de la couleur pendant 18 heures
Fermentation alcoolique de 10 jours à 23 °C en cuve inox suivi de sa fermentation malolactique

DEGUSTATION

Le Rouge Nature a une robe soutenue aux reflets violets. Il possède un nez intense de fruits rouges. D'une charpente douce aux tanins bien fondus, sa bouche vous révèle la rondeur du Merlot et les notes de fruits rouges du Cabernet.

A boire sur viandes rouges, gibiers et fromages
Température de service : 17°C
Garde préconisée : 5 ans

DETAILS TECHNIQUES

Assemblage de 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon

13.5 % d'alcool

Sucre résiduel : inférieur à 2 g/L

Bouteille bordelaise de 75 cl. Carton de 6 cols couchés