



VENDANGES




Cépage : Merlot
Superficie : 60 hectares

AOC : Bordeaux rouge
Localité : Villegouge, Vérac
Géologie : Argilo-Calcaire
Taille : Guyot double
Vendanges : Mécanique

Vinification et élevage : Fermentation avec levures indigènes, vinification à faible teneur en sulfite, élevage en cuves inox et ciment, filtration légère.

Spécificités : Derrière chaque millésime se cachent des anecdotes de vendanges qui restent gravées dans nos mémoires de vigneron. En 2020, nous avons vendangé sous le soleil du mois de Septembre des raisins bien mûrs qui ont produit des jus aussi intenses en couleur qu'en arômes fruités et gourmands. Un magnifique millésime pour une année compliquée à bien des égards... A boire maintenant, à température ambiante après une légère aération, à l'apéritif accompagné d'un bon plateau de fromages.

Dégustation :

-  : Rouge intense
-  : Framboises et fraises
-  : Gourmand, fruité, souple

Accords mets / vins : Viandes grillées, Plateau de fromages, Apéritif

