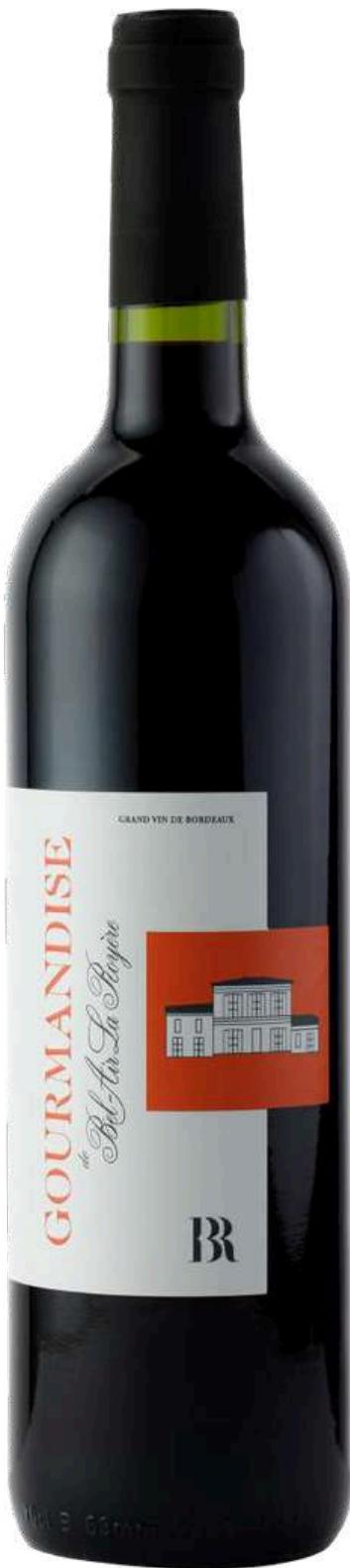


Gourmandise

100% MERLOT



Millésime : 2022

Appellation : Blaye Côtes de Bordeaux

Certification : Ecocert - FR-BIO-01

Couleur : Rouge

Type de Sol : Sablo-graveleux (Sol) Argilo-Calcaire (sous-sol)

Cépage : Merlot

Rendement (hl/ha) : 40-45

Vinification : Macération de 4 à 5 semaines en cuves inox thermo-régulées.

Élevage : 9 mois en cuves après un passage rapide en barriques.

Degré alcoolique : 13,5 % vol

Acidité : 3,29 G/H₂SO₄ - **PH :** 3,60

Sucre résiduel : 2,1 GR

Age des vignes : 10 ans

Notes : "La cuvée Gourmandise est un pur jus de fruit rouge, bien calibré et digeste." La Revue du Vin de France.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Vin très fruité porté sur la fraise écrasée ainsi que des notes légères de cerise, doté de tannins souples et d'une élégance sans pareil.

ACCORDS METS-VINS

A consommer idéalement avec de la viande rouge, charcuterie ou fromage mais aussi en association Terre-Mer.

DURÉE DE GARDE

10 à 15 ans

