

La soif de Vincent

Grand vin de Bordeaux - AOC Côtes de Bourg

Dégustation:

Un vin qui trouve son authenticité dans une explosion de fruits. Les arômes de fruits rouges, framboise, fraise, cerise s'harmonisent des tonalités suaves d'arboise, pêche de vigne, mangue, litchie. Le malbec exprime amplement ses notes florales de violette et fleurs des champs, coquelicot, pavot, relevées d'une touche de safran.

En bouche:

La Soif de Vincent est un vin étonnant de fraîcheur, sa simplicité n'a rien de rustique, il offre le plaisir retrouvé du vin vrai, franc et marchand, avec en finale une bonne longueur.

Association vin / mets :

Un vin pour accompagner au quotidien une cuisine familiale et estivale. Convivial, il est le compagnon parfait des grillades, salades, poissons, fruits.

Encépagement : 90% merlot, 10% malbec.

Densité : 5700 pieds / hectare

Terroir: Coteaux de calcaire à astéries revêtu en surface de 30cm à 1 mètre d'argile brune.

Mode de conduite : Enherbement total maîtrisé. Taille en Guyot double, charge de 7 yeux. Palissage élevé (1,90m). Ebourgeonnages. Effeuilages. Vendanges vertes. Rendement maîtrisé 50hls/ha.

Chai : Thermo-régulé. Modernisé en 2000.

Vinification : Macérations pré-fermentaires à froid. Fermentation alcoolique et macération sont de longue durée, Recherche de goût fruité avec une bonne coloration et bonne densité.

Elevage : Merlot et malbec pour un fruité original avec une adjonction de merlot élevé en barrique neuves.

Etiquette : Présentation originale évoquant le travail de l'homme et la vigne.

Bouchon : Liège reconstitué avec liège naturel aux extrémités.

Conditionnement : Bouteille semi-lourde tradition.

Emballage : Cartons de 6 bouteilles.

AOC : Côtes de Bourg

Mise en bouteille au Château Rousselle



Conseils de dégustation :

A déguster à température ambiante ou frais en été.

La Soif de Vincent est aussi une alternative au rosé.

