



Soif de Vincent

"Will you be thirsty enough?"

2018

AOC CÔTES DE BOURG



SURFACE : 1,2 HECTARES
PRODUCTION ANNUEL : 6000 BTLS
DENSITÉ : 5700 PLANTS/HA

VINIFICATION : : MACÉRATIONS PRÉ-FERMENTAIRES À FROID. FERMENTATION ALCOOLIQUE ET MACÉRATION ÉTALÉES SUR UNE LONGUE DURÉE (3 SEMAINES).

CONDUITE DE LA VIGNE :

ENHERBEMENT MAÎTRISÉ (1 RANG SUR 2). TAILLE EN GUYOT DOUBLE (2LATTES), CHARGE DE 7 YEUX. PALISSAGE ÉLEVÉ (1,90M). EBOURGEONNAGES. EFFEUILLAGES. VENDANGES VERTES. RENDEMENT MAÎTRISÉ 45HLS/HA.A

ELEVAGE : CUVE INOX UNIQUEMENT, SOUHAIT DE CRÉER UN VIN TRÈS AROMATIQUE SUR LE FRUIT ET GOURMAND.

CHAI : THERMO-RÉGULÉ ET MODERNISÉ EN 2017

ÂGE MOYEN DES PLANTS :

40

ANS

CÉPAGES :

85% MERLOT

15% MALBEC

SOLS :

COTEAUX DE CALCAIRE À ASTÉRIES REVÊTU EN SURFACE DE 30 CM À 1 MÈTRE D'ARGILE BRUNE

ETIQUETTE : "L'HOMME ET LA VIGNE" CONTRE CUSTOMIZABLE AU CHÂTEAU

DÉGUSTATION :

BOUCHON : LIÈGE NATUREL

BOUTEILLE BORDELAISE TRADITIONNELLE

PACKAGING : CARTONS DE 6

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'ARBOUSE, PÊCHE DE VIGNE, MANGUE, LITCHIE.

ASSOCIATION METS/VIN : UN VIN POUR ACCOMPAGNER AU QUOTIDIEN UNE CUISINE FAMILIALE ET ESTIVALE. CONVIVIAL, IL EST LE COMPAGNON PARFAIT DES GRILLADES, SALADES, POISSONS, FRUITS.

LE MALBEC EXPRIME AMPLEMENT SES NOTES FLORALES DE VIOLETTE ET FLEURS DES CHAMPS, COQUELICOT, PAVOT, RELEVÉES D'UNE TOUCHE DE SAFRAN.

