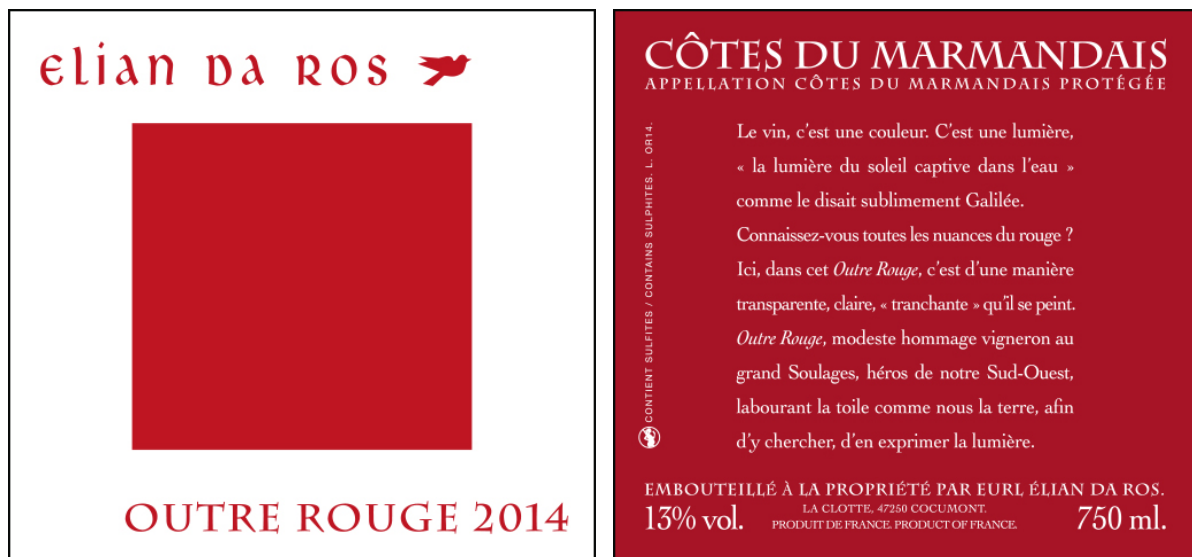


Outre Rouge 2014



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 85% Abouriou – 5% Malbec – 5% Cabernet Franc – 5 % Syrah

Vinification et élevage : assemblage de 3 techniques : pressurage direct, saignée et macération carbonique. Elevage 15 mois sur lies fines et tiré sur lies.

Levures indigènes

Mise en bouteille : Avril 2016

Profil du vin : ce rouge clair est issu d'une fermentation lente en foudre de chêne, il a été élevé et tiré en bouteille sur lies fines. La légère présence de gaz carbonique est donc naturelle, elle apporte au vin fraîcheur aromatique, originalité et caractère. Vin coloré, fruité et friand.