

# Abouriou 2014



## **AOC Côtes du Marmandais**

**Cépage** : 90% Abouriou + 10% Merlot

**Terroir** : assemblage de plusieurs parcelles argilo-graveleux et argilo-calcaire

**Vinification** : Vendange non égrappée, en macération semi-carbonique, cuvaïson d'une dizaine de jours.

**Elevage** : 15 mois en foudres et fûts de plusieurs vins

**Mise en bouteille** : Mis en bouteille avec une légère filtration mi avril 2016

**Profil du vin** : j'ai choisi la macération semi carbonique comme moyen d'expression mais je ne veux en aucun cas gommer le terroir et les caractéristiques du cépage.

*Abouriou* est un vin fruité avec des touches épicées le tout enveloppé dans une trame tannique douce et souple. C'est un vin du sud-ouest vinifié autrement...