

Abouriou 2015



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, cuvaison 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 2017

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...