

Le vin est une fête 2011



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 50% Merlot – 20% Cabernet franc –
30% Abouriou

Terroir : argilo-limoneux sur sous sol d'argile grise

Vendanges : tris à la vigne et sur table de tri au chai

Vinification : Merlot et cabernet franc sont égrappés, puis encuvés en cuve béton ouvertes entre 10 et 15 jours. Extractions douces. L'abouriou quant à lui est encuvé en grappes entières et vinifié en macération semi carbonique.

Levures indigènes

Elevage : 12 mois en foudres et barriques anciennes

Mise en bouteille : sans collage avec une légère filtration, début décembre 2012

Profil du vin : comme son nom l'indique, ce vin est un vin plaisir au caractère fruité et frais. la vinification est douce sans extraction forte afin de préserver le côté croquant et rond du raisin. C'est un charmant, sa rondeur et son fruité lui donnent une belle «buvabilité», mais il est aussi soutenu par une délicate structure tannique inhérente à nos cépages du sud ouest. Il est ainsi agréable à l'apéro pour partager un verre entre amis mais s'accorde aussi très facilement avec des plats plus généreux.