Outre Rouge 2011



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 95% pressurage direct d'Abouriou – 5% saignée (cabernet franc et merlot) **Vinification et élevage** : pressurage très lent et longue fermentation en foudre.

Elevage 15 mois sur lies fines et tiré sur lies.

Mise en bouteille: Juillet 2013

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.