

GRAND BOUCAUD

CUVEE MERLOT

« Cette cuvée exprime la concentration et la richesse aromatique. La Robe est profonde. Le nez exhale de savoureux arômes de fruits rouges (fraise écrasée, cassis), et de fruits noirs (mûre, cerise noire). En bouche, on savoure la chair du raisin sur mûri qui enveloppe des tanins denses au grain noble. On retrouve la fraîcheur et le fruit dans une finale persistante. »

Informations techniques

Cépages : 100% Merlot

Appellation : Vin de France

Elaboration: Macération pré fermentaire à froid de 24 à 48 heures. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

Elevage : en cuves inox

Dégustation: Robe : Rubis brillant

Nez : Jolis arômes de fruits rouges et de notes vanillées

Bouche : Charnue, ronde et souple. Bel équilibre.

Conseils de Dégustation: Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches

