

# SANS SOUFRE

2019

Bordeaux Rouge AOC



## INFORMATION :

CEPAGES : 60% Cabernet Sauvignon, 40% merlot  
SOLS : Argilo-calcaire/ Argilo-siliceux  
AGE DES VIGNES : 15 ans  
VIGNOBLE : Taille guyot mixte, vendange mécanique  
VINIFICATION : mise en cuve du raisin sans ajout de soufre grâce à l'addition d'une levure spécifique qui protège la vendange de l'oxydation avant le début de la fermentation.

Début rapide de la fermentation à 28-30°C, accompagnée de pigeages et remontages qui favorisent l'extraction des composés phénoliques.

Cuaison de 3 semaines environ avant la séparation du marc et du vin.

Le vin est ensuiteensemencé en bactéries et maintenu à 22°C pour réaliser la fermentation malolactique. Après 3 mois d'élevage, le vin est filtré puis mis en bouteilles rapidement sous azote, pour le protéger de l'oxydation.

ELEVAGE : en cuves inox sur copeaux de chêne français  
PRODUCTION : 30 000 bouteilles  
SURFACE : 5 hectares  
ALCOOL : 14 % vol./alc.

## DEGUSTATION :

COULEUR : Belle robe grenat, reflets jeunes.

BOUCHE : Nez plaisant évoquant les fruits exotiques ainsi qu'une pointe de vanille. Bouche ample, élégante avec des tanins bien fondus.