



BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

ROUGE TRADITION



Terroir :

Argilo-graveleux

Age de la vigne :

5-10 ans

Assemblage :

100% merlot

Vinification et élevage:

Macération préfermentaire à froid fermentation de 2 à 3 semaines. Elevage de 6 mois en cuves inox.

Dégustation :

Robe rubis avec des reflets violacés.

Nez fruité combinant un ensemble de fruits rouges.

Bouche souple avec une belle fraîcheur aromatique.

Accords mets/vins :

Idéal servi en apéritif, lors de vos barbecues l'été avec de la charcuterie.

Température de dégustation :

18°C

Garde :

A boire dans les 3 ans