



BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

CUVÉE SPECIALE



Terroir :

Argilo-graveleux

Age de la vigne :

15 ans et plus

Cépage :

80% merlot, 20% cabernet sauvignon

Vinification et élevage :

Macération préfermentaire à froid. Cuvaison de 3 semaines puis élevage de 12 mois en fûts de chênes et en cuves inox.

Dégustation :

Robe rubis avec des reflets violacés.

Nez aux notes de fruits rouges équilibré avec celles grillées et toastées des fûts.

Bouche souple avec des tanins soyeux et un boisé équilibré.

Accords mets/vin :

Idéal servi à toute occasion avec des tapas, des assiettes de charcuterie, des viandes blanches, des volailles, des fromages.

Température de dégustation :

18°C

Garde :

3 à 6 ans