



CUVÉE
Romane



AOC BORDEAUX ROUGE 2018

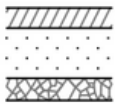


25%
Malbec

50%
Merlot

25%
Cabernet
Sauvignon

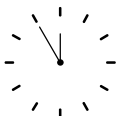
1



Sol
argilo-calcaire



5 000
produites



8
ans
de garde



16 à 18°C
Température de
service



VITICULTURE

- Taille poussard
- Travail du sol alterné avec enherbement et engrais verts
- Vendanges manuelles

VINIFICATION

- Fermentation alcoolique en cuve béton à 25°C.
- Levures indigènes, ajout de soufre limité
- Élevage de 12 mois en fût de chêne : 20% de fût neuf.

ACCORD METS & VIN

- Rôti de boeuf
- Lamproie à la bordelaise
- Couscous

DEGUSTATION

La robe :

Robe mate, rouge rubis

Le nez :

Premier nez et d'agrumes et épices. Notes de chocolat blanc, feuille de tabac blond.

Le palais :

Légères notes beurrée et de poivre blanc de Panja.