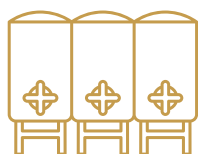


France
Bordeaux
Nuova Aquitania
Bordeaux, Sainte-Foy Côtes de Bordeaux



VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica e malolattica si svolgono in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.



AFFINAMENTO

I vini ottenuti dalle due differenti varietà di uva vengono elevati separatamente per 12 mesi in barriques di rovere nuove per un terzo. Dopo l'affinamento, si procede all'assemblaggio e, dopo un opportuno periodo di assestamento, all'imbottigliamento.



Rosso scuro con riflessi brillanti.



CLASSIFICAZIONE

Vin de Bordeaux

TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.

15%



VITIGNO

70% Merlot,
30% Cabernet Franc

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale e Selettiva



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note di susina, prugna e frutti rossi come fragola e lamponi.

Setoso, con una fresca e vellutata struttura tannica. Finale classico, fresco, con una buona lunghezza. Può essere conservato e invecchiare in bottiglia fino a quindici anni. Perfetto in abbinamento a carni rosse, agnello, anatra caramellata, il Livarot e formaggi in genere.