

FICHE TECHNIQUE VIN de FRANCE ROUGE

« CARRICONTOU »

Appellation : VIN de FRANCE rouge

Cépages : -50% Merlot,
-45% Cabernet Sauvignon,
-5% Côt (ou Malbec)

Sols : Argilo-calcaire et graveleux

Surfaces : 4 Hectares

Densité moyenne de plantation : 4000 pieds/Ha

Méthode de taille : Guillot simple

Rendement : 50 Hl/Ha

Récolte : Mécanique

Vinification : Classique

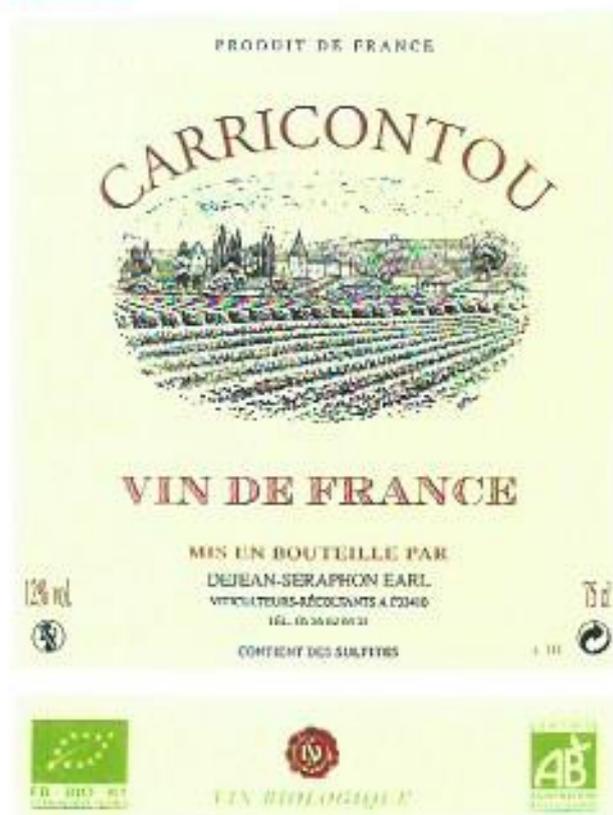
Élevage : En cuve, environ 2 ans

Dégustation : Teinte brillante avec des reflets cerise noire soulignée pour un liséré brulé.

Certaines notes épicées, suivies d'arômes floraux de cassis et de menthe poivrée se dégagent à l'agitation dans le verre.

L'attaque, délicatement acidulée, procure une sensation de fraîcheur au sein de laquelle viennent se mêler des tanins friands et discrets pour offrir un vin agréable, au tempérament « primeur » et fringant.

Conseil : A boire à température entre 16 et 18°C, sur des viandes rouges, volailles, pizzas, ou bien encore certains fromages légers.



E.A.R.L Déjean-Séraphon
« **Château Tour du Bourdieu** »

33410 Monprimblanc

Tel. 05 56 62 64 21 – Fax. 05 56 62 95 27



VIN BIOLOGIQUE

