

CÔTES DE BOURG ROUGE SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Denominazione: Côtes de Bourg

Uvaggio: 50% Merlot, 50% Malbec

Suoli argilloso-calcarei , Suoli argillosi-ghiaiosi

Età delle viti, 45 anni

Coltivazione sostenibile.

Raccolta manuale.

Diraspatura, filtrazione leggera.8

Fermentazione in vasche di cemento con resina epossidica a temperatura controllata, frequenti follature, macerazione per due settimane.

Utilizzo di lieviti selezionati, fermentazione malolattica svolta naturalmente in tini.

Affinamento in vasche di cemento per 5 mesi senza solfiti aggiunti. Tenore totale di zolfo: <6mg/l

Colore granato, profondo, riflessi violacei.

Naso aromatico, fruttato, frutti neri (ribes nero) aromi di rosa, aromi di viola, aromi di ciliegia, aromi di frutta matura, aromi di frutti rossi, aromi di spezie.

Al palato note di rosa, note di viola, note di frutti rossi.

Morbido e sapido con molta freschezza.

Servire leggermente fresco (15-16°C) con carni rosse, pollame, selvaggina, formaggi, salumi, tapas.

Gradazione alcolica 13% Vol.

