

CÔTES DE BOURG ROUGE TAURIACUS - AMPHORA



VIGNETO

Denominazione AOP Côte de Bourg (Bordeaux)

Area vigneto: 1,5 ha

Suolo: Ghiaia mista ad argilla rossa su sottosuolo calcareo

Varietà uve: 70% Merlot - 30% Cabernet Franc

Densità impianto: 5.500 viti per ha.

Età delle viti: 45 anni

Gestione del vigneto: Erba cresciuta tra i filari (naturale), potatura bordolese (due rami di base) rimozione delle foglie e raccolta verde a luglio per una migliore maturità

Raccolta manuale dalla terza decade di settembre

A settembre 2016 l'azienda ha ottenuto la certificazione di alto valore ambientale HVE (agricoltura sostenibile) verificata annualmente.

Questo copre quattro aree chiave: protezione della biodiversità, strategia di protezione delle colture, gestione ottimizzata dei fertilizzanti e gestione dell'acqua.

VINIFICAZIONE

Raccolto da un appezzamento selezionato. Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata. Macerazione per due settimane. Fermentazione malolattica svolta naturalmente in tini.

Invecchiamento: 12 mesi in anfora 750 L. (terra cotta) Questa cuvée è un ritorno alle tecniche ancestrali di invecchiamento in anfora

Note di degustazione: Vino molto espressivo con una superba luminosità aromatica e tannini molto setosi, il tutto senza una nota legnosa. Colore rosso rubino intenso, al naso note potenti di frutti neri e cuoio fresco, buona persistenza.

Temperatura di servizio: 16° C.

Da bere con animelle o anatra con salsa all'arancia, carni rosse, formaggi

Riconoscimenti: 90/100 Guida dei Vini – La Rivista dei Vini di Francia 2023

NOTE

Tauriacus, è il nome di origine gallo-romano che indicava la città di Tauriac e la datazione dei suoi vigneti risale al VI secolo.