

Pirouette 2020

Vignoble :

- **AOP:** Blaye côtes de bordeaux rouge
- **Assemblage:** 80% Merlot-20% Cabernet-Sauvignon
- **Sol:** Silico-argileux et graveleux
- **Densité de plantation:** 4500 à 6700pieds/ha
- **Viticulture:** Biologique certifié Ecocert depuis 2013
- **Rendement:** 46 hL/Ha

Vinification:

- Table de tri
- fermentation naturelle 18 jours en cuves béton et inox
- extraction douce par petits remontages et délestage
- Elevage 12 mois en cuve béton
- Mise en bouteille lune descendante

Conseil dégustation:

- **Température:** 15-16 °C
- **Garde:** 2 à 5 ans

