



LES HÉLICES 2022



VIGNOBLE

AOP : *Blaye Côtes de Bordeaux*

Assemblage : 80% Merlot-20% Cabernet-Franc

Sol : *argilo-calcaire*

Densité de plantation : 4500 à 6700 pieds/ha

Viticulture : *Biologique certifié Ecocert depuis 2013*

Rendement : 39 hL/Ha



VINIFICATION

Table de tri

Fermentation naturelle de 28 jours en cuves bétons et inox

Extraction douce par petits remontages et délestage

Elevage 24 mois en cuve béton

Mise en bouteille en lune descendante



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Température : 15-16 °C

Garde : 4 à 12 ans



ACCORD METS ET VIN

Vin de gastronomie, canard, viandes grillées, gibiers

