



VIGNERON

Cépages : 60% Merlot Noir, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Vignoble : 38 hectares

AOC : Bordeaux Supérieur
Couleur : Rouge
Localité : Villegouge
Terroir : Argilo-calcaire
Taille : Guyot Double
Vendanges : Mécanique

Vinification et Elevage : Fermentation avec levures indigènes, vinification à faible teneur en sulfite, élevage cuves inox et ciment, légère filtration.

Particularités : Vignerons depuis 5 générations, notre terroir et nos vignes ne détiennent plus de secrets pour nous. Et pourtant, nous sommes sans cesse surpris par la spécificité et l'unicité que l'on peut trouver chaque année dans un vin. Partez donc à la découverte de cet étonnant millésime 2017 marqué par un épisode de gel dévastateur à Bordeaux qui nous a laissé quelques pépites fruitées, gourmandes et charnues au nez légèrement boisé.

Dégustation :

-  : Rouge grenat
-  : Puissance et gourmandise avec des notes de cassis et de mûres complétées par une finale finement boisée
-  : Tanins soyeux, belle longueur

Accord mets/vins : viandes en sauce, lasagne au four, desserts chocolatés

