

TEMPS D'ÉLISE
By Bachellery
Pays d'Oc IGP Rouge

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vinification traditionnelle. Une attention toute particulière est portée à l'état sanitaire de la vendange, choisie à maturité optimale. Les raisins sont totalement éraflés. Macération en cuve pendant 5 semaines, sous contrôle thermique, et fermentation sous l'effet de levures sélectionnées jusqu'en décembre. La fermentation terminée, les vins de goutte et ceux de presse sont conservés séparément et assemblés en partie ou en totalité, suivant les expressions aromatiques et gustative du millésime.

Assemblage de Cabernet Franc et de Syrah, vinification privilégiant le fruit et les tannins fondus.

Titre alcoolique : 13 % alc.

CARACTERES DE DEGUSTATION

Jolie robe rouge vif soutenue.

Nez intense marqué par des notes de violette et de fruits rouges mûrs (mûre sauvage).

Bouche ronde, fraîche et expressive, bel équilibre enveloppé de rondeur, finale gourmande (confiture de mûre).

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat. Ouvrez systématiquement vos bouteilles 2 à 3 heures avant la dégustation.

Ce vin est à boire dès la première année et va s'épanouir pleinement dans les mois à venir.

Accompagne la cuisine « bistrot », les grillades de bœuf, les fromages crémeux. Servir plutôt frais, entre 15° et 16°.

