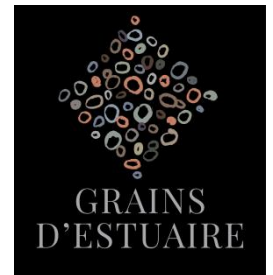


Grains de Cocotte

Rouge



Le sol

Sablo-limoneux graveleux

La récolte

65hectolitres/ha

Les cépages

40% Merlot

60% Cabernet Sauvignon

Au vignoble

-Taille en guyot double

-Culture raisonnée

-Effeillage mécanique

-Récolte mécanique

Au chai

-Macération traditionnelle
pendant 15 jours à trois
semaines

-Fermentation alcoolique avec
maîtrise des températures et
remontages réguliers

-Elevage en cuve inox

-Micro-oxygénation pour une
meilleure extraction du fruit

Comment l'apprécier ?

Révèle le meilleur à 16°C sur un
apéritif, de la charcuterie, du
magret fumé...

