

BOULEDOGUE NOIR



Millésime : 2022

Cépage: Grolleau noir

Terroir : Sablo-graveleux

Température de service: 15°C

Conservation : 2 ans

Age moyen des vignes: 35 ans

Vinification : Vendanges mécaniques avec table de tri. 7 jours de macération en cuve inox thermorégulée puis élevage sur lie à 15°C dans un oeuf.

Dégustation:

Oeil: robe rubis.

Nez : arômes de cassis, cerises.

Bouche: Souple, ronde, sur le fruit

Accord mets et vins: Grillades, salades composés.

