

QUASAR

Cuvée barrique
Rouge 2020

La robe est soutenue,
pourpre aux reflets violets.

Au nez: des notes d'épices
douces, vanillées, un boisé
discret, et des cerises à
l'eau de vie.

La bouche se présente
voluptueuse, ronde et
charnue. Les arômes sont
complexes et s'expriment
sur les épices et les fruits
rouges. La précision de l'
élevage offre des tanins
fins qui donnent équilibre
et fraîcheur en bouche.



Elevage

18 mois en barrique
sans soutirage
sans collage
très faiblement sulfité



Dégustation

18 °C



Potentiel de garde

15 ans



Accompagnement

viande rouge
plat en sauce



Typicité des sols

Plateau argilo-calcaire de
l'Entre-deux-Mers (100
mètres d'altitude)



Rendement

50 hl/ hectare



Cépage

Merlot
vieille vigne âgée de
50 ans



Vinification

traditionnelle



Quasar - 33210 ST PIERRE DE MONS, Gironde, France

Loic Tanguy, artisan du vin 07 70 22 95 73

quasarwine@gmail.com

SIRET 44270525700024 - TVA Intracommunautaire FR - N° Accises FR