

## APERRON ROUGE BORDEAUX



• *Encépagement :*

80% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon

• *Age moyen du vignoble :*

20 ans

• *Culture*

Enherbement un rang sur deux,

Amendement organique en suivi du vignoble pour une lutte raisonnée,

Ebourgeonnage sur cépage Merlot,

Vendange en vert sur Cabernet Sauvignon et Franc

• *Vinification :*

Suivi parcellaire contrôlé de maturité 2 fois par semaine

Vendanges mécaniques

Macération de 15 à 25 jours selon les cépages.

• *Commentaire de dégustation :*

“D’une belle couleur pourpre rubis aux reflets de framboise, l’Aperron Bordeaux rouge dévoile un nez puissant et flatteur développant des arômes de fruits rouges, de jolies nuances florales, épicées et de menthe douce.

En bouche, il se révèle charnu, rond, souple et fruité avec des tanins fins et mûrs, et une longue finale fraîche.

Il est recommandé de le servir chambré à 17-18°C sur des terrines, des viandes rouges rôties, des viandes blanches grillées, un navarin d’agneau et vos assortiments de fromages à pâte sèche. Déjà très agréable à déguster, il conservera toutes ses qualités pendant environ 4 ans.”