



EN VOITURE SIMONE

A.O.C. Blaye Côtes de Bordeaux

Millésime 2019



Nature du sol :

Argilo calcaire et argile forte

Encépagement :

90% merlot, 10% cabernet franc

Rendement :

49 hecto/hectare

Les vignes :

Le vignoble est conduit en culture raisonnée, ayant la certification HVE3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3).

Vinification :

Eraflage à 100%. Encuvage en cuve en acier inoxydable pour une bonne hygiène et une meilleure maîtrise des températures. Remontages deux fois par jour et avec une durée de cuvaison de trois semaines.

Elevage :

Traditionnel en cuve.

Dégustation :

A déguster dès à présent pour le fruit ou à garder 2 ou 3 ans. Robe rouge grenat ; Un nez très fin de fruits rouges. En bouche : rondeur, souplesse et bel équilibre.

Conseil de dégustation :

Ne pas hésiter à l'aérer avant service. A servir de préférence vers 16°C pour apprécier son fruit

Conditionnement :

Mise en bouteille au château en bouteille lourde allégée verte 75 cl.

Logement en carton de 6 blles - Par palette europe : 100 cartons de 6 bouteilles.



EARL DES VIGNOBLES BIDEAU

Château Petit Boyer Lieu dit La Pistolette -33390 CARS -France

Tel : 00 33 (0)5 57 42 19 40 - Fax : 00 33 05 57 42 33 49