

NOTRE VIE DE CHÂTEAU

Par cette gamme, nous vous invitons à découvrir nos terroirs, nos caractères respectifs et nos styles de vins.

La Joly

AOP **BORDEAUX SUPÉRIEUR**

CÉPAGES :

Malbec et Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION :

Vinification et élevage en fûts de chêne de 400L.

COMMENTAIRES :

La Joly est le nom d'une petite parcelle plantée au cœur de mon vignoble. La vinification a été réalisée dans des fûts de chêne français de 400 litres. Après une période d'extraction et de cuvaison de 27 jours, le jus est écoulé et remis dans les mêmes barriques. Une fois la fermentation malolactique terminée, les lies fines ont été bâtonnées jusqu'au mois d'avril, avant que démarre un long élevage de 16 mois toujours dans les mêmes barriques. Ce travail méticuleux a permis d'obtenir une cuvée où la finesse et la complexité des arômes de fruits noirs s'apparentent à de la dentelle sur une structure puissante, mais non débordante... Cette cuvée surprend par son côté aérien et croquant !

Lionel

À CONSOMMER AVEC :

Viandes rouges, fromages.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

16 à 18°C


Les 2 Frérots

« *Le Bio* vu par les 2 Frérots »


BIO



Les 2 Frérots
7 Saint Aignan Nord 33190 La Réole
laurent@les2frerots.fr
09 78 31 53 84