

CUVEE ARMAND DU CHATEAU PETIT BOYER

2013

Vin en agriculture biologique, Certifié ECOCERT

A.O.C BLAYE COTES DE BORDEAUX

Nature du sol :

Argilo calcaire et argile forte

Encépagement :

90% merlot, 10% cabernet franc

Rendement :

49 hecto/hectare

Les vignes :

Le vignoble est suivi depuis 2010 en agriculture biologique.

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.

Echelle des plaisirs gustatifs :

A déguster dès à présent pour le fruit ou à garder 2 ou 3 ans pour des arômes plus truffés et sous bois

Dégustation :

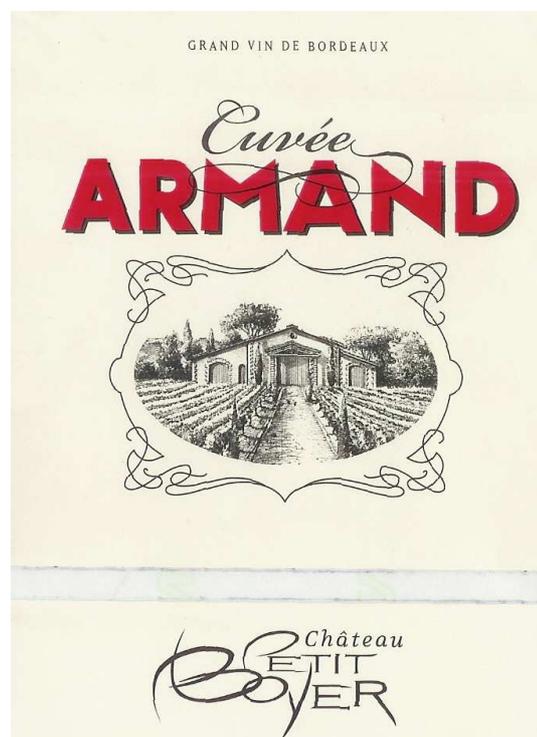
Robe rouge grenat. Un nez très fin de fruits rouges. Ensemble très enrobé, sur un tapis de fruits rouges .

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. Bouchon 45*24 3^{ème} colmaté. Logement en carton couché couleur kraft de 6 ou 12 blles, impression 2 faces château. Par palette europe : 50 cartons couchés de 12 bouteilles ou 100 cartons de 6 bouteilles



une explosion de saveurs