

LA PASSION DU CHATEAU PETIT BOYER

2014

Vin en agriculture biologique, certifié Ecocert

*Médaille d'argent au concours de Bordeaux
2015*



A.O.C. BLAYE COTES DE BORDEAUX ROUGE

Nature du sol :

Vignoble situé en côte sur un fond argilo-calcaire

Encépagement :

65% de merlot et 35% de cabernet sauvignon

Rendements :

49 hecto/hectare

Les vignes :

L'âge du vignoble est de 35 ans. En agriculture biologique depuis 2010

Vinifications :

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.

L'élevage :

Vin élevé en fûts de chêne français pendant douze mois

Echelle des plaisirs gustatifs :

A déguster dès à présent ou à garder quelques années pour apprécier des arômes plus savoureux.

Dégustation :

Fruité vanillé pour le nez et une robe vive et soutenue. Les tanins sont fins, avec une matière fine, équilibré de belle complexité. L'équilibre entre la finesse du boisé et la force du fruit réconcilient ceux qui aiment ou n'aiment pas les vins élevés en fûts de chêne.

Conditionnement :

Mise en bouteille au château en bouteille lourde allégée verte 75 cl. Bouchon Type Diam. 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