



Bordeneuve Rouge 2012 **IGP Côtes de Gascogne**

75cl 12,5%vol

Sol : Argilo Calcaire

Cépages : 60% Merlot, 15% de Cabernet Franc, 15% de Cabernet Sauvignon, 5 % de Tannat, 5 % de Malbec

Age des vignes : 25 ans

Vinification : Des Merlot gras et équilibrés sont choisis pour l'assise de cette cuvée. Au cours de la fermentation, la température monte jusqu'à 28°C. Un remontage matin et soir permet de densifier la bouche jusqu'en milieu de fermentation. Puis les remontages sont réduits et une légère macération sous marc achève une vinification de 14 jours. Les Merlots se livrent sur le fruit, la touche de Cabernets allonge la bouche, le cépage Tannat apporte une pointe de fraîcheur et des épices. Filtration lâche. Pas de collage. La mise en bouteille se fait l'année suivante pour un élevage d'un an en bouteille avant commercialisation.

Couleur : Rouge intense

Nez : Fruit frais au premier nez puis fruits noirs. A l'aération le vin révèle des épices, du cassis mûr et une belle intensité aromatique qui fait saliver d'avance.

Bouche : L'attaque est ronde, le Merlot parle. L'ensemble est bien fruitée. La bouche est ample, longue elle exprime le fruit rouge et la violette. Un léger tanin assure un mariage réussi avec des grillades juteuses d'aiguillettes de canard ou une plancha d'été.

Température de service : 16 - 17°C

Suggestion : Ce Bordeneuve rouge 2012 s'accordera avec un rôti de bœuf et son gratin de topinambours. Des viandes grillées. On le servira légèrement frais.

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

