



## ***Bordeneuve Rouge 2016*** **IGP Côtes de Gascogne**

**75cl 13%vol**

**Sol** : Argilo Calcaire Burdigalien commune de Beaucaire sur Baïse  
**Cépages** : 60% Merlot, 15% de Cabernet Franc, 15% de Cabernet Sauvignon, 5 % de Tannat, 5 % de Cot  
**Age des vignes** : 30 ans

**Viticulture** : Travail du sol, ébourgeonnage, travaux en vert.

**Vinification** : Des Merlots équilibrés sont choisis pour l'assise de cette cuvée. Au cours de la fermentation, nous faisons de petits remontages matin et soir pour densifier la bouche. Puis les remontages s'espacent. Nous faisons une courte macération sous marc. La fermentation malolactique se déclenche rapidement ensuite. 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. 15 % de la cuvée est élevée en fût de chêne, le reste en cuve. Filtration lâche. Pas de collage.

**Couleur** : Grenat 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 rondelette, le Merlot parle. L'ensemble est bien fruitée. La bouche s'allonge sur le fruit rouge. 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 2015 s'accordera avec un rôti de bœuf et son gratin de topinambours. Des viandes grillées.

**Potentiel de garde** : 6 ans

