



Saint-Emilion 2020

AOC Saint-Emilion, Bordeaux, France

Grâce à ses viticulteurs présents sur les 8 communes que dénombre l'appellation Saint-Emilion, l'Union de Producteurs produit ce vin suivant un assemblage unique de raisins issus de terroirs complémentaires. Le savoir-faire de nos équipes allié à la qualité de nos terroirs et au respect d'un cahier des charges dans le vignoble très strict font de ce produit un vin à ne manquer sous aucun prétexte.

TERROIR

Sables anciens et graves

À LA VIGNE

Vendanges parcelaires et par cépage

VENDANGES

14/09/2020

VINIFICATION

Encuvage en cuves inox ou béton thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuvaison de 20 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

ÉLEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en cuves

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet franc 15%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir chambré.

ASPECT VISUEL

Sa robe est d'une belle couleur rouge cerise.

AU NEZ

Son nez franc très typé merlot présente des notes de fraises, de framboises et d'épices.

EN BOUCHE

En bouche, la gourmandise et la fraîcheur sont présentes, donnant un vin de plaisir, rond et souple tout en finesse.

ACCORDS GOURMANDS

Exprimera pleinement ses arômes en accompagnement d'un magret de canard rôti ou d'une bavette d'ailou de bœuf grillé.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

Concours des Grands Vins de France à Macon

