

CONFIDENTIEL SAINT-ÉMILION

Vin sans soufre ajouté



Confidentiel 2020

AOC Saint-Emilion, Bordeaux, France

Confidentiel fait découvrir ou redécouvrir le goût originel du vin de Saint-Emilion; ce VIN SANS SOUFRE AJOUTÉ laisse toute sa place au fruit et à ses arômes dans leur plus pure expression. Performance technique de la part de nos œnologues, ce produit est aussi une innovation dans son packaging: toute première étiquette conçue à partir de pigments naturels, Confidentiel se veut être le messenger d'une démarche forte, celle du respect de la nature et de ses ressources.

TERROIR

Sables anciens

À LA VIGNE

Sélection parcellaire et vendanges manuelles

VENDANGES

14/09/2020

VINIFICATION

Encuvage en cuves inox thermo-régulées
Protection maximale et continue contre toute source d'oxydation
Cuvaision de 20 jours
Fermentation malolactique en cuves

ÉLEVAGE

Elevage de 6 mois en cuves
Mise en bouteilles sous atmosphère contrôlée

CÉPAGES

Merlot 55%, Cabernet franc 45%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 12000 Bouteilles/An

14 % VOL.

Sans sulfites.

SERVICE

Servir chambré

ASPECT VISUEL

Robe rubis profonde aux reflets pourpres.

AU NEZ

Confidentiel attise la curiosité par son nez de fruits rouges intense comme la cerise ou encore la mûre.

EN BOUCHE

Attaque souple et douce révélant des notes de fruits noirs. En fin de bouche, belle acidité apportant de la fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

Confidentiel sera le parfait allié d'un plateau de fromages fruités ou même dans la simplicité d'une dégustation d'un carré de chocolat noir intense.



UNION DE PRODUCTEURS DE SAINT-EMILION / ARTEVINO

633 route de Castellet BP27, 33330 Saint-Emilion

Tel. 0557247071 - contact@udpse.com

www.passionsaintemilion.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

