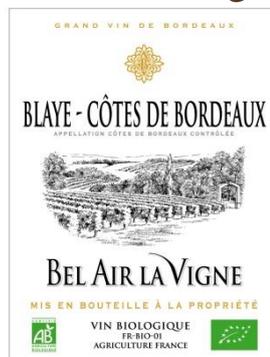


BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



AOC Blayes Côtes de Bordeaux Bel Air La Vigne



Vin Biologique certifié FR-BIO-01.



Le Vignoble :

Depuis le 17^{ème} siècle, les descendants de la même famille travaillent sur la propriété. De générations en générations, c'est la passion du vin qui a pris le dessus sur les autres activités agricoles.

Cépages : 95% de Merlot et 5% de Malbec.

Degrés d'Alcool : 13.5°

Vinification :

Les fermentations sont faites des cuves en inox ou béton.

Le vin est maintenu à des températures oscillant entre 20 et 25°C durant les fermentations.

Les macérations durent ensuite entre deux et trois semaines.

Les fermentations malo-lactique et l'élevage de 18 mois se font en cuves inox et béton.

Dégustation :

La robe : Rouge sombre

Le nez : Subtil et frais, sur des notes de fruits rouges.

La bouche : Un vin structuré et gourmand, aux tanins soyeux. La bouche est fruitée sur des arômes de framboises.

Température de dégustation et Alliance :

A servir à 17°C il appréciera d'être oxygéné en carafe.

Suggestions culinaires : Buffets, charcuteries, viandes blanches et rouges, fromage

Conservation :

A boire ou à garder 3 à 5 ans

