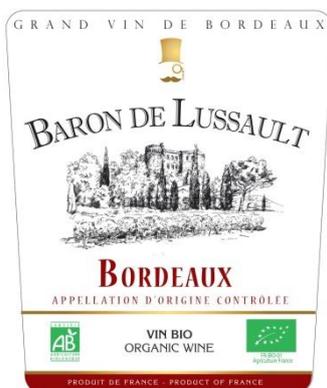


BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



AOC Bordeaux Rouge Baron Lussault



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .

Le Vignoble :

Appellation : Appellation Bordeaux contrôlée

Age des vignes : Moyenne de 28 ans

Encépagement : Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 15%.

Terroir :

Argilo-Calcaire.

Vinification :

Vinification dans des cuves béton et inox équipé d'un système de régulation de température.

Eraflage total. Convoyage de la vendange sur tapis. Contrôle des températures.

Les vins obtenus sont ensuite élevés en cuve durant 12 à 18 mois.

Degrés d'Alcool : 12.5°

Dégustation :

L'œil : Pourpre soutenu

Le nez : Nez élégant, fruité, d'une belle intensité.

La bouche : Charnue et longue, fruité, très agréable, tanins fins, de bonne longueur.

Température de dégustation et Alliance :

Servir à 16°C

Suggestion culinaire : Buffets, Charcuteries, Viandes blanches et rouges, Fromages

Conservation :

A boire dès maintenant, peut se conserver encore 3 à 5 ans.

