



« CARACTERE »

80 % MERLOT
20 % CABERNET SAUVIGNON

COTES DE BOURG ROUGE



Fidèles à la Qualité !

VIGNOBLE

SUPERFICIE : 45 Ha (42 Ha de rouge et 3 Ha de blanc)
NATURE DU SOUS-SOL : Argilo-calcaire
NATURE DU SOL : Graveleux (Graves rouges) et argilo-silicieux
AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

VITICULTURE

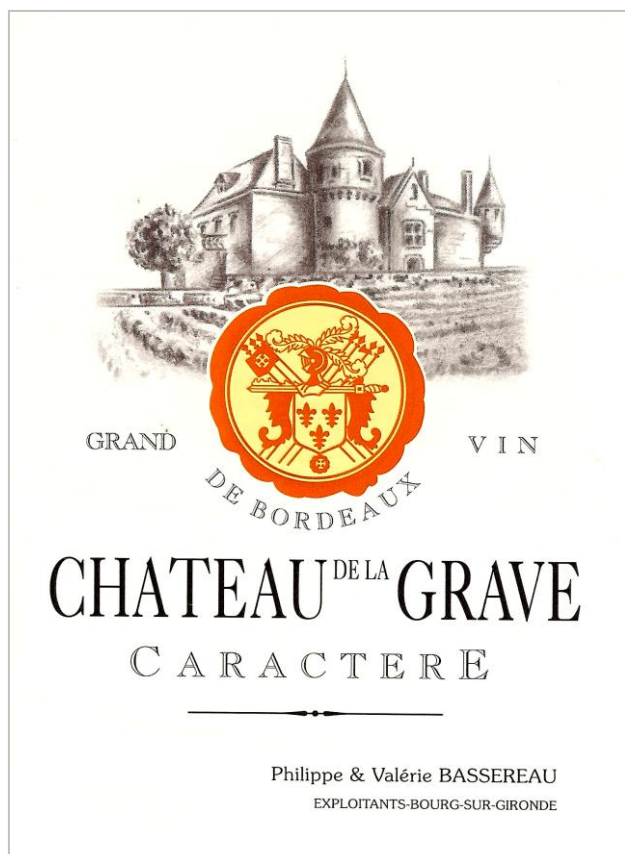
Culture raisonnée et organique.
PARTICULARITES : Suivi de règles strictes - Charte de Production Qualitative - dans le respect de notre environnement, du fruit et du terroir.
VENDANGES : Mécanique
Tris successifs de la récolte.
RENDEMENT : Entre 40 et 45 HI /ha

VINIFICATION

Eraflage. Macérations Pré-fermentaires à froid (4 jours)
Macération avec remontage en cuve (15 à 25 jours).
Fermentation malolactique en cuve.
Maîtrise des températures

ELEVAGE

Elevage en barriques de chêne neuves à 3 vins et en foudres (12 mois). Bâtonnage des lies fines



COMMENTAIRE DEGUSTATION : Un vin qui ne vous laisse pas indifférent !

C'est un vin bien construit et chaleureux, expressif et racé autour d'un caractère bien marqué qui se laisse facilement apprécier dès sa jeunesse. C'est également un vin aux tanins puissants, garants d'un vieillissement de quelques années et d'une très bonne qualité régulière. Au nez, des notes de fruits rouges confits relevées d'épices et de poivre sont alliées à un boisé bien fondu. Long en bouche et généreux, il révèle une belle élégance et beaucoup d'harmonie.

« Du Caractère, ce 2005 n'en manque pas. Sous une teinte pourpre, il offre des arômes fruités et un boisé prometteur. Il se montre chaleureux et puissants, doté de tanins denses et de saveurs délicieuses de pruneau. Apprécié jeune, meilleur encore après la garde, il accompagnera toutes sortes de mets. (Extrait du Guide Hachette des Vins 2008)