

APPELLATION : Côtes du Marmandais
CUVÉE : Quadrige
COULEUR : Rouge
MILLÉSIME : 2012,2015,2016,2018
SURFACE : 1 ha

RENDEMENT : 35 hl/ha
CÉPAGES : Cabernet franc 50% - Malbec 50%
ÂGE DES VIGNES : 45 ans
TERROIR : Graves et Boulbènes

VENDANGES : Manuelles

VINIFICATION : Éraflage, macération préfermentaire, pigeages, élevage cuve

ÉLEVAGE : 100 % cuve

MISE EN BOUTEILLE : Au domaine

DÉGUSTATION

Robe :

Violine

Arômes :

Nez de fruits mûrs épicés et cassis

EN BOUCHE

Bouche ample et veloutée avec des tanins soyeux

À BOIRE

2019

ACCOMPAGNE : Plats épicés, viandes rouges et giboyeuses

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14/15°

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT : 10 ans

