

BRENNUS

2022

Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

La marque Brennus tient son nom du célèbre chef de guerre gaulois du IVème siècle avant JC. L'étymologie de Brennus viendrait de la racine Brenn, qui signifie "chef de guerre" en gaulois. En cas de guerre, les druides se réunissaient pour désigner celui qui mènerait les tribus au combat : le Brennus.



 Sols Argilo-calcaire	 Appellation AOP Bergerac
 Assemblage Merlot et Cabernet Sauvignon	

Vinification

Raisins vendangés très mûrs, macération longue de 3 semaines et extraction maîtrisée des tanins pour un bel équilibre, puis élevage en cuve béton et inox.

Notes de dégustation

Robe | Rouge violine profonde

Nez | Arômes puissants de fruits mûrs réhaussés par de subtiles notes de vanille et de caramel.

Bouche | Ronde et élégante avec une finale marquée par des tanins équilibrés et soyeux.

Léger ●●●●● Puissant

Fruité ●●●●● Structuré

Conseils de service

A déguster entre 15 et 17°C,
Idéal en accompagnement d'un magret de canard, d'une poêlée de cèpes ou de pommes de terre sarladaises. Il se mariera également à la perfection avec un burger au confit de canard ou des croquettes de Cabécou.



Récompense



Date de création
12/12/24

UnivITIS

Société Coopérative Agricole

33220 Les Lèves - France - Tel : +33 (0)5 57 56.02.02 - www.univitis.fr