

GRAND THEATRE

2024

Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

Grand Théâtre puise son inspiration dans l'élégance et le prestige du Grand Théâtre de Bordeaux, emblème de la convivialité et de l'art de vivre à la bordelaise.

Depuis 40 ans, Grand Théâtre offre des vins de qualité, accessibles et polyvalents, parfaits pour accompagner les "scènes de vie" du quotidien, des repas décontractés aux moments festifs. Avec un ancrage fort dans le terroir bordelais, **Grand Théâtre est une valeur sûre qui incarne l'alliance entre tradition et modernité, pour sublimer chaque instant de partage.**

	Sols Issu de nos terroirs		Appellation AOP Bordeaux
	Assemblage 50% Merlot, 50% Cabernet Franc		

Vinification

Les grappes sont récoltées tôt le matin pour conserver toute la fraîcheur des baies. S'en suit alors un **pressurage direct** ; les grappes sont pressées directement sans macération préalable. Le pressurage est alors très lent et les peaux ont le temps de donner une légère couleur, finement rosée, au jus. Nous procérons ensuite au **débourbage**, qui consiste à décanter le jus de raisin avant le départ en fermentation. Le vin fermente ensuite en cuve à une **température contrôlée de 16°C**.

Notes de dégustation

Robe | Bright pale pink with delicate silver highlights **Nez** | Arômes gourmands de petits fruits rouges, avec des nuances de fraise fraîche et de framboise.

Bouche | Une harmonie parfaite entre fraîcheur et douceur, dévoilant des saveurs de fruits rouges croquants et de fraises légèrement confites.

Fruité  Structuré  Léger  Puissant

Conseils de service

A déguster frais entre 8 et 10°C. Idéal en apéritif, en accompagnement de charcuterie, de salades composées, de tartes salées, de grillades, de poisson, de cuisine méditerranéenne (ratatouille, pizza, etc.), de fromages frais ou de desserts aux fruits.

Certification

