

LE CERF DES COTEAUX

2022

Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

La marque Le Cerf des Coteaux est le fruit d'un hommage rendu à notre environnement, à ses terroirs vallonnés et à la faune qui l'habite. Notre cave coopérative est entourée de nature que nous voulons mettre en avant.

Le cerf, animal majestueux bien connu de notre région, et les coteaux qui font la beauté de notre terroir sont mis à l'honneur dans ce vin authentique produit par nos viticulteurs, vinifié et élevé par nos œnologues et mis en bouteille par nos soins.



Sols

Argilo-calcaire



Appellation

AOP Bordeaux



Assemblage

85% Merlot et 15% Cabernet Sauvignon

Vinification

Vinification traditionnelle : maîtrise des rendements (50 hl/ha), taille en vert et effeuillage pour une meilleure maturité des raisins, une macération longue de 10 à 15 jours et extraction douce pour obtenir le meilleur jus. Vieillesse en cuve, suivi d'un stockage des bouteilles en chais isothermes avant la commercialisation.

Notes de dégustation

Robe | Rouge intense avec des reflets violines

Nez | Notes de fruits rouges comme la fraise ou la framboise relevées par des arômes de poivre

Bouche | Fruitée avec une attaque ronde et généreuse. Les tanins sont doux et voluptueux et la finale persiste bien en bouche.

Léger ● ● ● ● ● Puissant

Fruité ● ● ● ● ● Structuré

Conseils de service

A déguster entre 15 et 16°C

Le Cerf des Coteaux rouge est idéal avec une belle pièce de viande accompagnée d'une sauce aux échalottes confites ou de champignons.

Certification



UNIVITIS

Société Coopérative Agricole

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