




LES FIEFS DE SANSAC

2024

Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

Avec la gamme Les Fiefs de Sansac, nous avons voulu rendre hommage à notre terroir et à notre belle région de la Nouvelle Aquitaine en créant des vins de caractère représentatifs du vignoble bordelais.

 Sols Argilo-calcaire avec boulbènes	 Appellation AOP Bordeaux
 Assemblage 70% Merlot et 30% Cabernet Franc	

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct, fermentation thermorégulée à basse température (16°)

Notes de dégustation

Robe | Rose pâle et brillante, aux reflets saumonés

Nez | Expressif et gourmand, marqué par des notes de fruits rouges frais (fraise, framboise), accompagnées d'une touche florale (rose, pivoine) et d'un soupçon de bonbon anglais.

Bouche | Fraîche et équilibrée, avec une belle vivacité. Les arômes de fruits rouges s'expriment avec finesse, accompagnés d'une légère acidité qui apporte de la fraîcheur jusqu'à la finale.

Léger ● ● ● Puissant

Fruité ● ● ● Structuré

Sec ● ● ● Doux

Conseils de service

A déguster frais entre 10 et 11°C ;

Les Fiefs de Sansac sera idéal en apéritif. Il accompagnera à merveille un plateau de charcuterie, une salade croquante, des grillades, une tarte aux légumes ou un tartare de poisson.

