

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.

