

LES FIEFS DE SANSAC

2022

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 100% Merlot	

Vinification

La vinification est axée sur les arômes plutôt que sur la structure. Les merlots sont récoltés à parfaite maturité. Ils subissent ensuite une thermovinification en phase solide. Levures sélectionnées, contrôle des températures (16-20°C max).

Notes de dégustation

Robe | Rouge intense.

Nez | Bouquet de fruits rouges mûrs tels que la cerise et la prune, avec des notes légèrement épicées.

Bouche | Texture veloutée, des saveurs de fruits rouges dominent, soutenues par une légère complexité apportée par les notes épicées. La finale est élégante et persistante.

Léger  Puissant

Fruité  Structuré

Conseil de service

A déguster entre 17 et 18°C. Se mariera parfaitement avec des viandes grillées, des fromages à pâte molle comme le camembert, et des fromages à pâte dure tels que le comté.

