




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 dominant, 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.

