





BARRIQUE REBELLE

Cépages: 50% Merlot, 30 % Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

Superficie: 38 hectares

AOC: Bordeaux rouge

Production annuelle: 1 500 bouteilles (75cl)

Localité : Villegouge Sols : Argilo-calcaire Taille : Guyot double Vendages : Mécanique

Vinification et Elevage: Fermentation avec levures indigènes, vinification sans sulfite ajouté, élevage barrique 12 mois, filtration très légère.

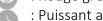
Particularités : Elever un vin en fût de chêne sans ajout sulfite ! La méthode est risquée mais le résultat est tout simplement fabuleux : une explosion de petits fruits rouges en bouche complétée par une finale onctueuse et finement boisée.

Edition limitée à 1500 bouteilles. Unique à Bordeaux!

Dégustation :

0

: Rouge grenat



: Puissant avec des notes de cassis pulpeux et de mûre sauvage

: Fruitée, équilibrée, offrant une trame juteuse et minérale, une certaine

gourmandise ainsi que du gras et une fine fraicheur

Accords Mets/Vins: Plateau de fromages, Lasagnes, plats en sauce

 $\textbf{Packaging:} Coffret\ individuel\ 1\ bouteille$





