



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 :

-  : 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 fraîcheur

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

Packaging : Coffret individuel 1 bouteille

