

CHÂTEAU BOUTIN

ÉLÉGANCE

A.O.C Blaye Côtes de Bordeaux - Rouge

80% Merlot Noir, 10% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc, 5% Malbec

Vinification et élevage

Vendange éraflée et triage des baies saines à la parcelle. Macération trois semaines après la fin de la fermentation. Contrôle de la température par thermorégulation. Un an et demi en cuves bétons et environ six mois avant la vente en bouteilles.

Commentaires de dégustation

Couleur intense et profonde, bouquet fruité qui révèle des arômes de cassis et framboise. Un vin élégant tout en douceur. Des tanins de qualité, tapissent le palais de l'attaque à la finale chaleureuse.

Recommandation

Servir entre 17 et 18°C. Ce vin accompagne idéalement gibiers et civets, viandes rouges, volailles, fromages ainsi que desserts à base de chocolat.

Type de sol : Argilo-calcaire

Situation : 100% coteaux exposition sud

Potentiel de garde : 7 à 10 ans

Quantité produites : 48 000 bouteilles

Formats : 75cl

Labels : Certifiés Terra Vitis (2011) et HVE (2020)



VIGNOBLES DENÉCHAUD - LAFON

181, Avenue Marc Doulus - 33620 Saint-Mariens, France

+33 (0)5 57 68 53 54 | vins@vignobles-denechaud-lafon.com | www.vignobles-denechaud-lafon.com