

LES VIGNERONS DU BRULHOIS

19,75\$

* Prix de détail suggéré



Le Vin Noir 2016

	Code produit	11154822
\$	Prix licencié	17.15\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Sud-ouest
🏷️	Appellation	Brulhois
🍇	Cépage(s)	Merlot 50 %
🍇	Cépage(s)	Tannat 30 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 15 %
🍇	Cépage(s)	Malbec 5 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
📄	Taux de sucre	1,9 g/l
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Entre Bordeaux et Toulouse, le Brulhois appartient à la famille des vins du Sud Ouest : cette mosaïque vivante de goûts et de couleurs.

Ensermant la Garonne, le terroir du Brulhois est constitué de coteaux de graves et de plateaux, de sols sablo-caillouteux en surface et argileux en profondeur, typiques de vignobles de qualité.

Une longue expérience a permis de déterminer parcelle par parcelle les meilleures terres destinées au vignoble.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une robe rouge sombre presque noire s'exhalent des arômes de fruits noirs, de réglisse et d'épices. La bouche est pleine et solide sur des tanins mûrs et généreux. Le fruit suave et rond, est présent sur toute la longueur, remarquable, de cette cuvée.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Ce vin est issu d'un cahier des charges très rigoureux permettant des rendements de 40hl/ha. Vinification traditionnelle à 28-30°C. Macération de 4 à 5 semaines. Elevage en cuve pour permettre au fruit et au terroir de s'exprimer.

