

LES VIGNERONS DU BRULHOIS

13,45\$

* Prix de détail suggéré



Carrelot des Amants 2020

	Code produit	508879
	Prix licencié	12.92\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Sud-ouest
	Appellation	Brulhois
	Cépage(s)	Merlot 40 %
	Cépage(s)	Tannat 25 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 20 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 10 %
	Cépage(s)	Abouriou 5 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2,2 g/l
	Fermeture	Métal vissé



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.

Enserant 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

Robe d'un rouge concentré et profond. Nez agréable qui exhale des arômes de petits fruits (framboise, cassis, mûre), d'épices et quelques accents grillés. La bouche est ample et marquée par une structure ferme et élégante.



ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification traditionnelle. Macération de 8 à 10 jours. Élevage en cuve