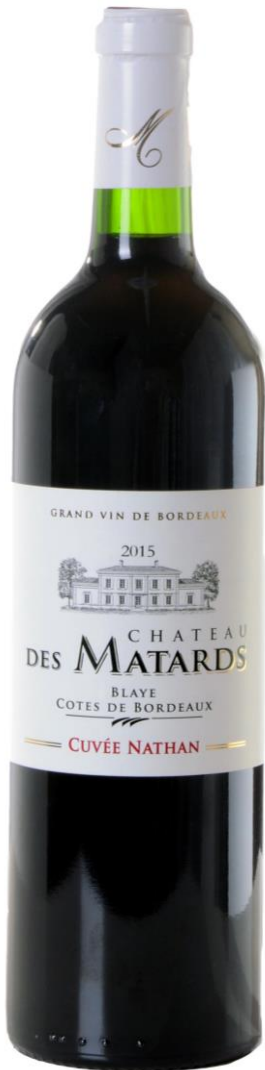




BLAYE – COTES DE BORDEAUX ROUGE

CUVEE NATHAN



Terroir : Argilo-graveleux

Age de la vigne :
20 ans et plus

Cépages :
70% merlot, 30% cabernet-sauvignon

Vinification et élevage :
Sélection parcellaire. Macération préfermentaire à froid. Cuvaision de 3 semaines.
Elevage de 12 mois en fûts de chêne (1/3 neuf, 1/3 1 vin, 1/3 2 vins).

Dégustation :
Robe pourpre
Au nez notes de fruits noirs
En bouche, le fruit rouge cède la place élégamment à la barrique, arômes de cèdre, fruits acidulé, tabac brun. La douceur du bois donne une note équilibrée

Accords mets/vins :
Idéal servi avec du canard confit, des viandes rouges, des gibiers.

Température de dégustation :
18°C

Garde :
10 - 15 ans