

FICHE TECHNIQUE

CUVÉE ELISÉE



AOC :

Graves de Vayres

Assemblage :

80 % merlot
10 % Cabernet Franc
10 % Cab. Sauvignon

Vinification :

Traditionnelle
Cuves Inox

Élevage :

9 à 14 mois en fût de chêne

Rendement :

40 Hl/Ha

Conditionnement :

Bouteilles 75 cl
Caisse bois de 6 btl

Commentaires de dégustation :

Un œil rubis intense, un nez boisé et légèrement confituré, des tanins ronds et soyeux qui fondent en bouche... La Cuvée Elisée, née d'une sélection de vieilles vignes, est un vin de garde et ne fera que se bonifier avec le temps. Ce vin vieilli en fût de chêne accompagnera parfaitement gibiers, viandes rouges et autres fromages corsés.

Conseils :

Le servir à 18°. A consommer entre 3 et 10 ans.