



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



Secret de Cave

Une cuvée d'exception

MILLESIME

2018

CEPAGE & DENOMINATION

70% Marselan & 30% Merlot

IGP PAYS D'OC

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Vin rouge intense et profond à la robe noire. Nez puissant sur des arômes de cacao et de moka torréfié. Bouche mariant les petits fruits rouges (mûre, griotte...) et des notes de vanille et d'épices. Une cuvée à carafier ou à oublier en cave...

ACCORDS METS & VIN

Gibiers, Coq au vin, Daubes de bœuf. Plateau de fromages.

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir autour de 18/20°C. Garde 5 à 8 ans.

RENDEMENT & TERROIR

35 hl/ha. Sols argilo-calcaires de coteaux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle avec longue cuvaison. Elevage en fût de chêne français haut de gamme neuf pendant 18 mois.

DESCRIPTION

Bouteille flacon bordeaux antique.

Carton couché de 3 bouteilles.



COLLINES
DU — Vignerons depuis 1928
BOURDIC

30190 Bourdic FRANCE
Tel 00 33 (0)4 66 81 20 82
contact@bourdic.fr

WWW.COLLINES-DU-BOURDIC.COM