



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



# Secret de Cave

*Une cuvée d'exception*



## MILLESIME

2019

## CEPAGE & DENOMINATION

Dominante Syrah-60% & Merlot-30% & Cabernet-10%  
IGP PAYS D'OC

## CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Vin rouge intense et profond à la robe noire. Nez expressif et charmeur sur des parfums de garrigues, tapenade et fruits rouges confiturés. Bouche très expressive et gourmande malgré sa jeunesse, parfaitement équilibrée, avec structure et finesse. Notes cacaotées, de confiture de mûre et d'eucalyptus. Belle finale élégante.  
Une cuvée à carafier ou à oublier en cave...

## ACCORDS METS & VIN

Cailles et pigeons farcis, Magrets de canard aux aïrelles,  
Gigot d'agneau

## DISTINCTIONS 2022

2 étoiles et Coup de Cœur Guide Hachette des Vins 2023

## 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.



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