



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



# Secret de Cave

*Une cuvée d'exception*

## MILLESIME

2020

## CEPAGE & DENOMINATION

Dominante Marselan-40% & Cabernet-Sauvignon-40% et Grenache-10% & Syrah-10%

IGP PAYS D'OC

## CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Vin rouge intense et profond à la robe noire. Nez expressif sur des notes de baies sauvages (airelles, mûres sauvages) et de torréfaction. La bouche a une aromatique complexe mêlant des notes de cacao et fruits rouges. Un vin tannique, puissant et structuré. Cuvée à carafier ou à oublier en cave...

## ACCORDS METS & VIN

Civet de cerf ou de lièvre, Gardianne de taureau, Daube de sanglier en marinade.

## SERVICE & DUREE DE GARDE

Aération 2h avant dégustation. 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