



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



Secret de Cave

Une cuvée d'exception

MILLESIME

2023

CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage de 50% Merlot, 25% Marselan et 25% Cabernet
IGP PAYS D'OC

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Vin rouge intense. Nez aux notes de fruits noirs confiturés (mûre). Belle amplitude en bouche et notes de fèves de cacao. Ce vin est puissant et structuré.

Cuvée à carafier ou à oublier en cave...

ACCORDS METS & VIN

Souris d'agneau. Sur des desserts au chocolat comme la mousse ou un gâteau au chocolat

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