



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



# Secret de Cave

*Une cuvée d'exception*

## MILLESIME

2024

## CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage de 50% Syrah, 30% Merlot et 20% Marselan

IGP PAYS D'OC

## CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Vin rouge intense. Nez aux notes de réglisse Zan légèrement mentholée, et aux parfums de garrigue (fenouil). De belle finesse, la bouche, très confiturée, propose des arômes de fruits rouges sauvages (mûres, myrtilles) et une finale de velours, légèrement cacaotée.

Cuvée à carafier dès sa jeunesse ou à oublier en cave...

## ACCORDS METS & VIN

Tajine d'agneau. Gardianne de taureau, Bœuf ou taureau à la Saint-Gilloise, Petits gibiers farcis à la figue, caille ou perdreaux aux lentilles.

## 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