



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



Secret de Cave

Une cuvée d'exception

MILLESIME

2021

CEPAGE & DENOMINATION

Dominante Merlot 40% & Marselan 30% & Syrah 30%
IGP PAYS D'OC

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Vin rouge intense et profond à la robe noire. Nez expressif sur des notes de fruits noirs, de mûres sauvages et de sous-bois (truffe). Le nez est légèrement animal avec des notes de musc et de cuir. La bouche est complexe. Un vin 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