

Le M... Rouge

ABC Castillon Côtes de Bordeaux

Millésime 2020



80 % Merlot 20% cabernet franc
1 hectare 47 sur St. Magne de Castillon
Argilo sableux
Vendanges 30 sept, 2 oct
Vinification en cuve inox thermorégulée
Elevage 4 mois sur lies fines en cuve
inox
Certifié HVE III, conversion bio

20 20

Millésime qualitatif avec des rendements plus faibles que l'année précédente. La vendange fut précoce cette année avec une date de récolte de une à deux semaines plus tôt en comparaison avec les années antérieures. Nous avons pu échapper à la pression du mildiou, élevée cette année, sans problèmes. De belles maturités dans les vignes, avec une belle fraîcheur qui se présageait dû notamment aux averses durant la période de vendanges qui ont su se montrer profitable.



Robe : Robe cerise éclatante
Nez : Sur le fruit rouge gourmand croquant, légèrement épicé (vanille, cannelle), côté herbacé
Palais : Belle fraîcheur grâce à l'acidité, une bouche chatoyante sur le fruit avec des tanins jeunes mais souples.



Température idéale de service : 18°C
A consommer dans les 3-4 ans
Accord mets & vins: Viandes rouges marinées, brie de meaux, à l'apéritif avec du fromage, salade gourmande, des planches de charcuteries, de la burrata à l'huile d'olive



Vignobles Perez

