

AOP Tursan Rouge



Millésime :

2017

Terroir:

Assemblage de différents terroirs :

Argilo calcaire, sables fauves

Climat marqué par l'influence océanique

Cépages:

50 % Tannat

36 % Cabernet Franc

8 % Cabernet Sauvignon

6 % Fer Servadou.

Vinification:

Vendanges provenant de parcelles cultivées dans le respect du cahier des charges cultural Agri-Confiance défini par la cave- Egrappage, macération à froid avant fermentation- Cuvaision de 8 – 10 jours- Lent élevage en cuve de 12 mois minimum avec une conservation à 15°.

Caractéristiques organoleptiques :

Un vin rouge où se marient la vigueur du Tannat et la finesse des Cabernets. Couleur soutenue, vin rond et goûteux. Un Tursan d'Origine, souple et fruité accompagnant des repas traditionnels comme de la cuisine moderne et sucré-salé.

Conseils d'accompagnements :

Salade composée, charcuterie, grillade et barbecue (volaille, viande blanche, viande rouge, agneau...), plats épicés, fromage à pâte molle

A déguster entre 14° et 16°

Conservation :

A déguster dans les 4 ans

Carton de 6

Nombre de colis par couche	25	Nombre de colis par palette	100
Nombre de couche par palette	4	Nombre de cols par palette	600

Carton de 12 bouteilles 37.5 cl bordelaises

Nombre de colis par couche	18	Nombre de colis par palette	90
Nombre de couche par palette	5	Nombre de cols par palette	1080