



LES TEMPLIERS



AOC : CÔTE DE BORDEAUX ROUGE
2007

DESCRIPTION

Jolie robe grenat. Attaque souple. Arômes fuités (cassis) avec quelques notes florales. Belle rondeur. Longueur en bouche correcte. Jolie structure tannique. A Découvrir.

VINIFICATION

- › Fermentation en cuve inox et ciment sous contrôle de température (env. 25°C)
- › Macération de trois semaines
- › Élevage 6 mois (cuves inox)

PRODUCTION

- › 110 000 éq. bouteilles

ASSEMBLAGE

- › 50 % Merlot
- › 22 % Cabernet Sauvignon
- › 28 % Cabernet Franc

VALEUR ÉNERGETIQUE

- › TAV : 12.5 % vol
- › Sucre : < 2 g/l