



LES TEMPLIERS



AOC : CÔTE DE BORDEAUX ROUGE
2010

DESCRIPTION

Jolie robe grenat. Attaque souple. Le millésime 2010 apporte beaucoup de structure même sur notre templier. Vins aromatiques et fruités avec une belle trame tannique.

VINIFICATION

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

PRODUCTION

- › 117 000 éq. bouteilles

ASSEMBLAGE

- › 47 % Merlot
- › 14 % Cabernet Sauvignon
- › 39 % Cabernet Franc

VALEUR ÉNERGETIQUE

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