



LES TEMPLIERS



AOC : CÔTE DE BORDEAUX ROUGE
2011

DESCRIPTION

Vin plaisir. Jolie robe rubis. Attaque souple. Vins aromatique et fruité 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

- › 43 % Merlot
- › 41 % Cabernet Sauvignon
- › 16 % Cabernet Franc

VALEUR ÉNERGETIQUE

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