



**Millésime : 2015**  
**Appellation : AOP Blaye Côtes de Bordeaux**  
**Couleur : Rouge**  
**Cépages : Merlot, Malbec**  
**65% Merlot, 35% Malbec**

#### A la vigne

Sols : Marne, Argilo-calcaire  
Vendanges : Manuelle  
Rendement : 30 HI / Ha

#### A la cave

Vinification : Eraflage , Fermentation avec contrôle des températures de fermentation ,  
Cuvaison longue 15 à 20 jours, Fermentation malo-lactique , Macération post-fermentaire  
avec pigeages réguliers et fréquents, Pigeage , Elevage en barrique  
Contenances : 0,75L

#### Dégustation

Robe : Grenat, Profond  
Arômes : Cassis, Mûre, Torréfaction, Chocolat Noir, Grillé, Menthol  
Goût : Puissant (corsé, plein), Structuré, Racé, Ample (équilibré, harmonieux), Charpenté  
(robuste et structuré), Persistant, Dense  
Garde : 8 à 10 ans - Service : 16-18°C  
Alcool : 13% - Sucres résiduels : < 2 g/l

#### Accords mets / vin

Entrecôte, Daube de boeuf, Agneau

#### Récompenses / Distinctions

Le plus grand vin de l'appellation Blaye..., Revue des Vins de France Philippe Maurange

Flashez ce code pour plus  
d'info sur ce vin :

