

Coup 2 Foudres ~ Bordeaux Rouge ~ AOC Bordeaux Supérieur

La Cuvée Coup 2 Foudres est élaborée exclusivement avec du Merlot qui va apporter au vin corps et rondeur.

L'encépagement : - 100 % Merlot -

Vendange & Vinification :

Pour cette cuvée on va sélectionner à la parcelle les meilleures grappes.

Le vin rouge est un **vin de macération**, c'est pourquoi on va laisser en **contact la pulpe, la peau des baies ainsi que les pépins**. Durant la fermentation alcoolique, on va pratiquer le **pigeage** afin d'extraire arômes et structures en douceur.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **3 semaines**.

Elevage : dans **des fûts de chêne neufs**, pendant une durée de 20 mois.

Dégustation :

Œil : robe grenat, soutenue, reflets violets.

Nez : bouquet de fruits rouges, de fruits noirs, notes de cacao.

Bouche : soyeuse, de très bonne complexité.

Consommation :

A déguster dans les 10 ans.

Température de service environ 16°C. Pour les millésimes les plus jeunes 14-15°C.

