

# SO<sup>2</sup> Libre ~ Bordeaux Rouge ~ AOC Bordeaux

## Vin sans sulfites ajoutés

Soucieux de notre **environnement**, nous avons entrepris depuis maintenant 4 ans, de **diminuer les sulfites** dans nos vins.

Cette cuvée SO<sup>2</sup> Libre en est le fruit, puisque nous avons voulu **allier tradition et innovation** en produisant pour la première fois un **vin sans sulfites ajoutés**.

**SO<sup>2</sup> c'est quoi ?** : Dans le vin, les sulfites sont sous la forme de **SO<sup>2</sup>**, c'est pourquoi nous avons donné à cette cuvée le nom de SO<sup>2</sup>, associé à cette **notion de liberté**, puisque cette cuvée est dépourvue de sulfites, et donc **LIBRE**.

**L'encépagement** : 100 % Merlot

### Vendange & Vinification :

**Vin de macération**, pour vinifier un vin rouge on va laisser en **contact la pulpe, la peau des baies ainsi que les pépins**.

Afin de nous **substituer aux sulfites**, nous avons utilisé une levure de bio-protection .

Ensuite, nous avons apporté au moût des **tanins de pépins de raisins** dans le but de là aussi se substituer au sulfitage.

Ces deux substituts sont **naturellement présents dans le raisin**.

Durant la fermentation alcoolique, on va pratiquer des **remontages** afin d'extraire arômes et structures.

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

### Dégustation :

**Œil** : robe rubis, reflets violets , limpide, brillant.

**Nez** : franc, des arômes de cassis, prune et cerise noire

**Bouche** : on retrouve en bouche la fraîcheur des fruits, un vin souple, rond et onctueux

### Consommation :

A déguster dans les 2 ans. Nous vous conseillons de le carafier avant dégustation.

Température de service environ 14-15 °C.

