

CHÂTEAU BERTINERIE

Benjamin

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Encépagement : 60% Merlot - 30% Cab. Sauvignon - 10% Cab. Franc.

Rendement Moyen : 50 hl/ha.

Suivi parcellaire du vignoble : Eclaircissage manuel en août puis effeuillage

Protection du vignoble : Lutte raisonnée.

Mode de cueillette : Vendange à la main.

Vinification : Eraflage total, fermentation alcoolique et macération de 25 à 30 jours sous contrôle des températures. Ecoulage, pressurage, sélection des vins de goutte et des vins de presse. Fermentation malolactique en cuves.

Elevage : En cuve et en barriques pendant 9 mois environ afin de conserver la fraîcheur des arômes et la finesse des tanins. Soutirage toutes les 4 semaines. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles par nos soins.

Notes de dégustation : Joli vin rouge frais et fruité, il présente une belle couleur pourpre, au nez de petites baies rouges compotées, de cerise et de cassis. En bouche, il est croquant et soyeux, avec une finale où dominent les arômes de fruits noirs et les nuances poivrées. Le fruité du merlot le rend gourmand, souple et généreux. Ses tanins sont très agréables et participent à sa rondeur.

Conseils de consommation : Viandes rouges, grillades, volailles, fromages. Servir entre 18 et 20 °C.

