

BERTINERIE

Confidence

Vin de France



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

Rendement Moyen : 60 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, saignée de cuves de rouge après quelques heures de macération afin d'obtenir la fameuse couleur « Œil de Perdrix ». Fermentation alcoolique à basse température.

Elevage : En cuve pendant 4 mois environ afin d'extraire le « gras » naturel du vin, qui est prisonnier des lies de fermentations.

Notes de dégustation : Belle couleur « Œil de Perdrix » rose pâle, brillant. Nez frais, vif, fruits frais. Belle minéralité en bouche, accompagnée par une mâche soutenant une bonne intensité aromatique, belle longueur. Une gourmandise.

