

# 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.

