

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, fermentation alcoolique et macération de 15 à 20 jours à basse température pour préserver le caractère fruité du raisin. Ecoulage, pressurage, sélection des vins de goutte et des vins de presse. Fermentation malolactique en cuves.

Eleveage : En cuve pendant 11 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 : Belle couleur pourpre avec un nez de fruits rouges frais. Bouche souple et onctueuse, tendre avec une finale douce. Vin gourmand.

