

Le petit **B** de Bertinerie

Encépagement : 50% Merlot - 50% Cab. Sauvignon.

Suivi parcellaire du vignoble : Suivi personnalisé

Protection du vignoble : Lutte raisonnée.

Mode de cueillette : Vendange à la main.

Vinification : Eraflage total, fermentation alcoolique et macération de 15 à 20 jours sous contrôle des températures entre 24 et 28°C. Ecoulage, pressurage, sélection des vins de goutte et des vins de presse. Fermentation malolactique en cuves.

Elevage : En cuve pendant 6 mois environ afin de conserver la fraîcheur des arômes et la finesse des tanins. Soutirage toutes les 4 semaines. Assemblage, collage, filtration, mise en BIB par nos soins.

Notes de dégustation : Le fruité du merlot le rend gourmand, souple et généreux, le cabernet sauvignon lui apporte beaucoup de finesse et d'élégance et l'ensemble en fait un vin gouleyant qui s'exprime par un intense bouquet champêtre au nez et de fruits rouges d'été en bouche. Ses tanins très agréables restent moelleux.

Conseils de consommation : Au quotidien avec viandes rouges, grillades, volailles au four, fromages.
Servir entre 18 et 20 °C.

