



ÉDITION DE TOUS LES BONS MOMENTS

DES-LYRES !

DE BERTINERIE



BULLETIN METEO : Soleil & Convivialité !

40% Recensé à Merlot
45% à Cabernet Sauvignon
10% du côté de Malbec
5% sur Cabernet Franc

Richesse & Gourmandise

Fruits rouges au balcon.
Rondeur et finesse
Pour une belle dégustation,
Entre amis et charcuterie.

Argilo Siliceux (Cab Sauv & Franc)
Argilo Calcaire (Merlot & Malbec)

Rendement : 50 h/ha.
Vendanges manuelles + tri sélectif.

Macération courte + Fermentation (24°)
pour extraction **d'arômes fruités.**

Elevage en cuve Inox **sur lies fines**
pour apporter du **gras** et de la **rondeur.**

« Robe rouge rubis, le nez s'exprime sur des notes de framboises, des arômes de fraises des bois et de groseilles. L'attaque est vive, fraîche et acidulée, rond et charnu en milieu de bouche, finale fraîche et agréable. »

100% Recensé à Sauvignon Blanc

Fraicheur et Bonne Humeur

Petit fruits blancs,
Pour moments rafraichissant.
Sur terrasse ensoleillée,
Coquillages & crustacés...

Argilo Siliceux

Rendement : 55 h/ha.
Vendanges manuelles + tri sélectif.

Eraflage total, macération pelliculaire
15 heures pressurage + débourage.

Fermentation alcoolique 100% en cuves
avec **thermorégulation.**

Elevage sur **lies fines** en cuves
pendant 5 mois.

« Robe brillante aux reflets verts Eclatant de fraîcheur au nez comme en bouche, sa vivacité et sa complexité en font un vin idéal dès l'apéritif comme avec des fruits de mer et poissons grillés par exemple... »

60% Recensé à Merlot
40% à Cabernet Sauvignon

Douceur & Friandises

Sur une nappe à carreau,
Promesse d'un bel apéro.
Son bouquet envoûtant,
Vous promet grand moment.

Argilo Calcaire

Rendement : 60 h/ha.
Vendanges manuelles + tri sélectif.

Eraflage total

Fermentation alcoolique à **basse température.**

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

« 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 vraie gourmandise. »