



DOMAINE DE MÉDEILHAN

ROUGE « TRADITION »

DEGRÉ :
13%

COMPOSITION :
80% Cabernet Sauvignon
20% Petit Verdot

SOL :
Terroir basaltique.

CERTIFICATION
Terra Vitis

CONDUITE :
Vigne palissée sur fils, taille en guyot, 4200 pieds/ha.

RÉCOLTE :
Vendange mécanique, égrappée.

VINIFICATION :
Fermentation d'une durée de 3 semaines entre 22 et 24°C. Pressurage en douceur avec un pressoir pneumatique, sélection de jus.

DÉGUSTATION :

Avec une robe grenat foncée, cet assemblage Cabernet Sauvignon- Petit Verdot présente une bouche intense alliant fruitée et équilibre.

À déguster entre 15 et 17°C.

Appréciez-le en apéritif, en accompagnement de grillades ou lors de repas décontractés entre amis.

Disponible en bouteilles de 75 cl et très prochainement en Bag in Box de 5 litres.

