



DOMAINE DE MÉDEILHAN

ROUGE « PETIT VERDOT »

DEGRÉ :
13%

SOL :
Terroir basaltique.

COMPOSITION :
100% Petit Verdot

CERTIFICATION
Terra Vitis

CONDUITE :
Vigne palissée sur fils, taille en guyot, 4400 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 avec séparation des jus. Élevage en barrique pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Rouge structuré et riche présentant une bouche ample et plaisante. Les fruits rouges cuits et une palette d'épices dominant.

À déguster entre 15 et 18°C.

Quel plaisir de l'associer sur des plats du terroir ou de beaux morceaux de viande !

Disponible en bouteilles de 75 cl.

