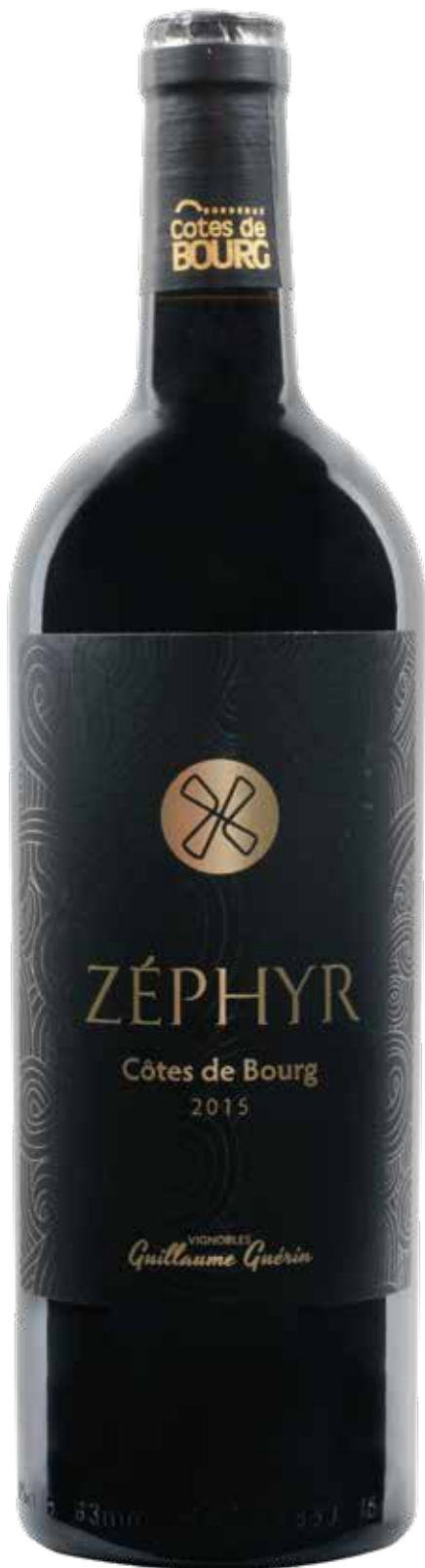


# Cuvée Zéphyr

AOC CÔTES DE BOURG BIO 2015



## DE LA VIGNE AU CHAI

100% Merlot sur des vignes de plus de 25 ans, une petite parcelle vendangée en dernier. Fermentation en cuve béton, délestage et remontages. Fermentation malolactique en cuve béton, puis élevage pendant 12 mois en barrique de 400 litres de chêne français, chauffe moyenne. Le but est que le boisé se fonde plus facilement qu'avec des barriques de 225 litres. Du coup, le bois accompagne le fruit mais ne prend pas le dessus.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Doté d'une belle robe rubis aux reflets grenat, ce vin présente un bouquet complexe de fruits noirs et d'épices douces légèrement poudrées. La bouche d'une élégante fraîcheur est bien soutenue par une trame tannique souple et élégante qui se prolonge en une belle finale fruitée.