



VIGNOBLES
Guillaume Guérin

Cuvée Zéphyr

AOC CÔTES DE BOUG 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.





VIGNOBLES
Guillaume Guérin

Cuvée Zéphyr

AOC CÔTES DE BOUG BIO 2015



FROM THE VINE TO THE CELLAR

100% Merlot on vines over 25 years old, a small plot harvested last. fermentation in concrete vats, load shedding and pumping over. Malolactic fermentation in concrete vats, then maturing for 12 months in 400- litre French oak barrels, medium heating. The aim is for the woody to melt more easily than with 225-litre barrels. As a result, the wood accompanies the fruit but does not take over.

TASTING NOTES

With a beautiful ruby colour and garnet hues, this wine has a complex bouquet of black fruit and sweet, slightly powdery spices. The elegant freshness on the palate is well supported by a supple and elegant tannic structure that extends into a beautiful fruity finish.

