

# RESERVA PETIT VERDOT



**CEPAGE**

100% Petit Verdot

**SOL**

Terreux et sableux

**VINIFICATION / ELEVAGE**

Vendange manuelle, égrappage et pressurage. Macération pendant 48h. 14 jours de fermentation alcoolique puis fermentation malolactique. Elevage durant 8 mois en barrique de chêne puis 6 mois en bouteille.

**DEGUSTATION**

- Œil : Couleur rouge avec des reflets violets.
- Nez : Vin aux arômes de mûre et de vanille.
- Bouche : En bouche, vin équilibré avec des tanins ronds. Final long et délicat. Compagnon idéal de vos viandes grillées.

**GRAPE VARIETY**

100% Petit Verdot

**SOIL**

Earthy and sandy

**VINIFICATION / AGEING**

Hand harvest, destemming and pressing. Maceration during 48 hours. 14 days of alcoholic fermentation then malolactic fermentation. Ageing for 8 months in oak barrel then 6 months in bottle.

**TASTING**

- Colour : Red colour with purple highlights.
- Nose : Wine with aromas of blackberry and vanilla.
- Mouth : In mouth, balanced wine with round tannins. Long and delicate final. Perfect with your grilled meats.