



BORDEAUX



2013

Maçon des Loges

A.O.C Bordeaux

2019



Maçon des Loges® est une Appellation d'Origine Contrôlée, située en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers, sur un sol argilo-calcaire. Drainé par des rivières naturelles, le vignoble familial bordelais s'étend sur une surface de 150 hectares.



ASSEMBLAGE :

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc.



VINIFICATION :

Macération d'environ 5 semaines en cuves inox.
Pressurage pneumatique.
Elevage 100% en cuves inox.
Macération à chaud, pour un maximum de tanins.

ALCOOL : 14% Vol.

ORIGINE : Entre Deux Mers. (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE : 14° - 16°.

CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise lourde Venus brown, 750ml.
Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.
Carton à plat de 6 bouteilles.



DEGUSTATION :

Une robe rubis, un nez frais avec des arômes de fruits rouges et noirs, généreux avec de la puissance et de la complexité en bouche. Equilibré et harmonieux, belle expression aromatique pour ce vin.



ACCORDS METS/VIN :

Les vins rouges de Bordeaux sont complexes et intenses. Apprécié sur toutes les viandes rouges grillées et les fromages de caractère.

VIEILLISSEMENT : Entre 5 et 8 ans.



www.cavedesvignerons.fr