

# HENDI

## 2018

BLAYE  
CÔTES DE BORDEAUX

### Description du vignoble:

Appellation: Blaye-Côtes de Bordeaux, sur la rive droite de la Gironde

Sol: Graves, sables grossiers et fins, quelques graves argileuses.

Sous-sol : grave argileuse avec quelques alios.

Production : 50 hectares sur 140

Encépagement: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec

### Caractéristiques de la vinification:

Vendange mécanique : A maturité optimale

Fermentation: En cuves inox thermo-régulées

Elevage: En cuves ciment et inox pendant 1 an

### Notes de dégustation:

Ce vin présente un nez fruité, soutenu par des notes grillées et boisées. La bouche est ronde, souple, avec une finale agréable et bien équilibrée.

### Accords Mets-Vins :

Servir entre 16° et 18° avec de la viande grillée blanche ou rouge et du fromage.

### Capacité de Garde

6 à 8 ans

