

HENDI

Grande Réserve 2018

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Vignoble :

Appellation: Blaye-Côtes de Bordeaux

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

Sous-sol : grave argileuse avec quelques alios.

Vignoble: 8 hectares

Encépagement: 95% Merlot; 5% Cabernet Sauvignon

Âge moyen du vignoble : 45 ans

Caractéristiques de la vinification:

Vendange: A maturité optimale, table de tri, érafflage

Fermentation: En cuves inox thermo régulées, longue macération, fermentation malolactique en fûts neufs

Elevage: 17 mois en fûts neufs, 100% chêne français

Production: 35 HL par hectare. Vendange verte, effeuillage

Notes de dégustation:

Une robe couleur rubis très intense, un vin très fuité avec des arômes de café, de grillé et de fruits noirs. La finale est longue et agréable avec une belle structure.

Accords Mets-Vins:

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

Capacité de Garde :

15 à 20 ans

