

“Les vignes de Chloé 2022

2022, un millésime plein de soleil et de gourmandises

Vin de Pays des Côtes de Gascogne Rouge

**Un vin à boire sans se
poser de question ...**

Son nez au parfum de fruits rouges très frais (framboise, groseille) allié de saveurs épicées

Une bouche délicate et aérienne

{J 12 °C-14° C/Accompagne des mets simples, tapas, charcuteries, grillades...

C'est un vin à boire dès à présent pour profiter de sa fraîcheur



Les Vendanges :

Sélection parcellaire : sol argileux

Date de récolte : selon la dégustation régulière des baies. Raisins récoltés tout juste mûrs pour préserver le fruité et la fraîcheur

Assemblage : Majoritairement Merlot

La Vinification :

Fermentation alcoolique : en cuve thermorégulée 22-23 °C afin de préserver les arômes du raisin

Cuvaison 10 jours

Micro oxygénation avant et après écoulage ce qui lui donne une structure équilibrée

L'élevage :

En cuve thermorégulées pour limiter l'ajout de sulfites

Premières mises en bouteilles à la fin de l'hiver

**Cette cuvée est aussi
conditionnée en BIB de 5 litres**

