



Sardines à l'huile, sardines farcies, sardines au four, sardines gratinées, sardines au pistou, tajine de sardines, rillettes de sardines, sardines au grill, sardines au citron, beignets de sardines, sardines d'avril...autant de recettes à déguster accompagnées de ce vin original.

Sardines in oil, stuffed sardines, baked sardines, gratinated sardines, pistou sardines, sardine tagine, sardine rillettes, grilled sardines, lemon sardines, sardine fritters, April fools sardines... so many recipes to enjoy paired with this original range of wines.



Terroir

Cailloutis argilo calcaire.

Cépages

Merlot 100%

Rendements

55 hl/ha

Vinification

Egrappage et foulage. Vinification traditionnelle avec une cuvaison d'environ 15 jours.

Dégustation

Belle robe rouge. Nez intense de cerise et de cassis. Bouche fruitée où l'on retrouve la richesse des arômes perçus au nez. Finale longue et élégante.

Conseils

Servir à 16°C sur charcuterie, viandes blanches en sauce, salades composées, fromages à pâte molle.

Divers

Bordelaise Tradition - 750 ml
Cartons de 6 bouteilles debout
600 bouteilles / pal EURO

Soil

Gravel limestone-clay soil.

Grape varieties

Merlot 100%

Yield

55 hl/ha

Winemaking

Destemmed and crushed, the must is vinified traditionally with around 15 days of vatting.

Tasting

Nice red color. Intense nose of cherry and blackcurrant. Fruit driven mouthfeel in accordance with the rich aromas perceived on the nose. Elegant and long lasting aromas.

Advice

To serve at 16°C, will pair with cold cuts, white meats in sauce, mixed salads and creamy cheeses.

Other

Tradition Bordeaux shape - 750ml
Boxes of 6 upright bottles
600 bottles on EURO pallet

[DOWNLOAD PHOTO HD](#)

