



## Bois-Rouge

Vin de France

Cueilli en octobre 2014 à Saint Lambert du Lattay

Type de sol : Schiste, argile, graviers, quartz sur schiste

Assemblage des jeunes vignes (10 ans) ci-dessous :

25% Cabernet-sauvignon dans Les Bonnes Blanches 34 ares

75 % Cabernet-franc Clos de l'Ommeau, 44 ares et La Grande Terre, 40 ares

Cuvaison courte de 10 jours

Alcool acquis : 12,5%vol

Sucre résiduels : 0.3g/L

Soufre total : 40mg/L

Soufre libre : 16mg/L

Elevage, 8 mois, sur lies fines après débouillage

Dégustation : Vin facile, fruité, rond, vin de plaisir et de soif, au nez soutenu de fruits rouges, Tanins soyeux et fondus

Ce vin est disponible en bouteilles de 75cl et en magnums