



“CUVÉE LASCAUT” • 2019 SANS SOUFRE

A.O.P Bordeaux Rouge



VIGNOBLE

- Cépages : Merlot
- Sol : limono-argileux
- Superficie du vignoble : 1 ha
- Age moyen du vignoble : 20 ans
- Densité/ha : 5000 pieds
- Rendement moyen : 45 hl/ha
- Vendanges : mécaniques

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Vinification : sans soufre de la récolte à la mise en bouteille. Fermentation alcoolique à basse température. Remontages doux et fractionnés, cuvaison 30 jours.
- Élevage : cuve béton
- Mise en bouteille : au Château
- Production : 6000 bouteilles

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un joli pourpre brillant.

Son nez est très gourmand, fruité, complexe : fraise, rose fraîche, mure avec des notes d'eucalyptus.

Sa bouche est fruitée, longue et moelleuse avec des tanins fins et des notes d'amande en finale.