

SEIGNEUR BERTRAND

BRUNO **B** ANDREU
A

AOP Languedoc

Cépages: Syrah, Grenache & Mourvèdre

Terroir: Les ceps sont plantés sur un terroir cailloutis villafranchien.

Vinification : Eraflage total de la vendange.
Mise en cuve séparée des divers cépages. Vinification traditionnelle avec remontages journaliers et délestages en fin de fermentation.

Macération longue sous chapeau
Assemblage avant mises-en bouteille.

Dégustation: Robe grenat profond avec des reflets violets.
Bouquet intense d'arômes de fruits rouges mêlés à des parfums de garrigue.

Bouche ronde et souple aux notes de mures & groseilles fines et fondues. Parfum d'épices et chocolat également présentes en fin de bouche. Vin harmonieux et équilibré.

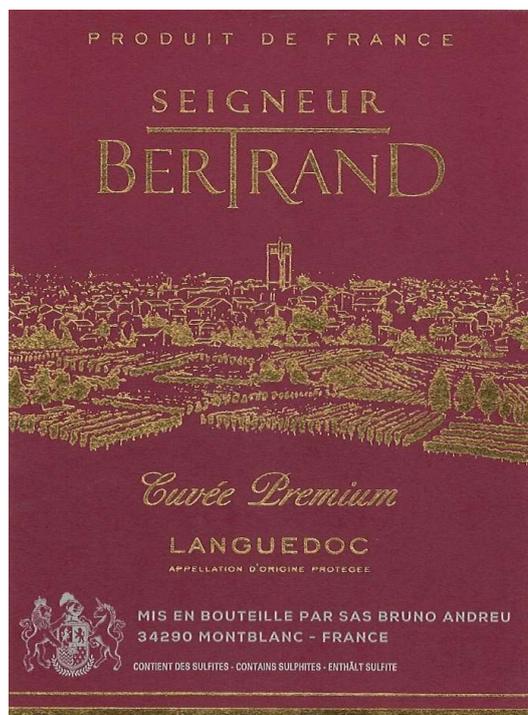
Vin de plaisir, très fruité, bel équilibre entre vivacité et rondeur.

Accord Mets-Vins: Belle pièce de bœuf grillée.
Epaule d'agneau confite aux oignons des Cévennes.
Fromages affinés de chèvre ou brebis.

A consommer dans les trois ans à une température de service de 17°.

Packaging 0,75 l

Alcool 13,5%



Maison Bruno Andreu

34290 Montblanc

Tél : + 33 (0)4 67 31 58 48

contact@bruno-andreu.com - www.bruno-andreu.com