



PROVENANCE

BORDEAUX

APPELLATION

VIN DE FRANCE

DOMAINE

BAUDON

ENCÉPAGEMENT

MERLOT

METS - VINS

COUSCOUS DE LÉGUMES
• CROQUETTES DE PORC
FERMIER AUX HERBES
THAÏES.



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Ce qui nous a frappés le plus à la dégustation de cette cuvée qui se veut « de soif », c'est qu'elle se livre encore plus sérieuse dans sa forme que sa prétention initiale : de teinte sombre, le vin est étonnant de densité et de maturité, tout en préservant son équilibre. Et il offre une précision dans les parfums et le tanin qui laisse parfois pour un vin sans soufre. Remarquable !



CŒNOLOGIE

Cuvée de négoce issue d'achat de raisins. Le vin est issu d'une vigne de merlots de 25 ans sur plateau argileux de la commune de Massugas.



VITICULTURE

Décision de la date de vendange à la dégustation des baies. Vinification douce, avec une extraction par pigeage en cœur de fermentation. Malolactique en cuve béton, élevage deux mois dans les mêmes contenants. Mise sous inertage, sans soufre, dans une bouteille à l'habillage original représentant les vignerons qui ont façonné ce vin. 3'500 bouteilles produites.