





CUVÉE 60

BORDEAUX
2019

HISTOIRE :

Cette cuvée Bio a été créé en référence à l'année de naissance de Patrick et Jacques Bouey, 1960.

CÉPAGES :

60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION :

Fermentation à 28°C, en cuves béton. Macération de 25 jours, extraction par remontage et délestage, soutirages en fonction de dégustation.

DÉGUSTATION

Arborant une profonde, limpide et brillante couleur rouge rubis, ce vin présente un nez fruité, rehaussé par quelques notes de fruits rouges mûrs comme la fraise ou la cerise, qui amènent une certaine complexité. La bouche, ample, fruitée et équilibrée dévoile une belle structure. Des tanins veloutés viennent s'ajouter ce qui allonge délicieusement la fin de bouche.

DEGRÉ : 13,5 %





CUVÉE 60

BORDEAUX
2019

STORY :

The name of this organic wine is a reference to Patrick and Jacques Bouey's year of birth: 1960.

GRAPE VARIETIES :

60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

WINEMAKING :

Fermentation à 28°C, en cuves béton. Macération de 25 jours, extraction par remontage et délestage, soutirages en fonction de dégustation.

TASTING NOTE

This bright, deep ruby-coloured wine has a fruity nose accentuated by notes of ripe red fruit creating an enticing complexity.

DEGRÉ : 13,5 %

