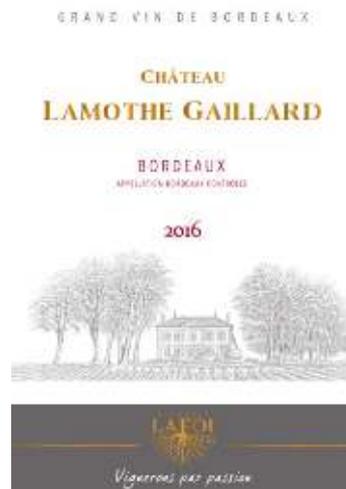




AOC BORDEAUX Récolte 2016

Sol :	Sablo-limoneux reposant sur un sous-sol d'argiles sableuses (mollasse du Fronsadais).
Cépage et conduite :	100 % Merlot. Vignes âgées de 25 à 30 ans. Densité de plantation 3330 pieds/ha. Taille guyot double. Enherbement naturel 1 rang sur deux.
Méthode de vinification :	Macération d'une durée de 3 à 4 semaines, puis élevage en cuve de 18 mois.
Volume annuel :	45 000 bouteilles.
Dégustation :	Vin d'une couleur rouge vermillon, aux arômes de fruits rouges frais. Rond en bouche. Un vin plaisir. Température de service 16 à 18 °C. Ouvrir une heure avant.
Garde :	10 ans.
Accord mets/vin :	Grillades, viandes rouges ou fromages à pâte dure.



EARLVIGNOBLE LAFOI

168, rue la croix de Lambert 33910 Saint Ciers d'Abzac

Tél : 0033 (0)5 57 49 46 46 -Port : 0033 (0)6 76 84 94 80 - Courriel : vignobles.lamothe@wanadoo.fr