



Exuberante

Appellation: Bordeaux, France

Cépages: 100% Merlot

Vignoble: Certifié Agriculture Biologique



Vinificateur:

- Caroline Fleur

Degré d'alcool: 12%

Vinifications:

Une macération à froid a précédé la fermentation alcoolique, conduite sur 15 jours à 25 °C afin d'exprimer toute la richesse aromatique du cépage. L'élevage sur lies s'est prolongé pendant 18 mois, conférant au vin complexité et finesse. Le dosage final est de 3 %.

Notes de dégustation:

Exuberante est épicé et complexe dans son style. Son arôme offre des cerises acides séchées, de l'écorce de pastèque, des roses rouges et de la framboise. La saveur révèle l'orange sanguine, la pêche blanche et le thé rooibos. En matière de sucrosité, il est demi-sec. À déguster dès maintenant et jusqu'à trois ans, et à savourer seul. Pour l'accord, essayez le poulet frit au four, les brochettes de poulet ou la salade Cobb. En conclusion, ces bulles demi-sèches et conviviales, parfaites pour le brunch, le déjeuner ou le pique-nique, débordent de baies mûres et de peps d'orange sanguine. C'est une valeur sûre qui accompagne à merveille les plats épicés.



Château La Roberterie

1 Robert, 33890 Juillac, France

info@laroberterie.com

www.laroberterie.com