



Primus

Appellation: BORDEAUX SUPÉRIEUR

Cépages: 100% Merlot

Vignoble: Certifié Agriculture Biologique



Vinificateur:

- Caroline Fleur

Degré d'alcool : 14,5%

Vinifications:

Nos plus anciens merlots, issus des parcelles les plus qualitatives, ont été récoltés à la main à la fin de septembre. La vendange a fait l'objet d'un tri rigoureux directement dans le vignoble, puis d'un tri densimétrique méticuleux à la cave. Seules les baies entières, rondes, intactes et parfaitement mûres ont été conservées, puis acheminées en douceur vers les cuves, évitant ainsi tout risque d'écrasement ou d'oxydation.

L'élevage a été conduit pendant 18 mois en fûts de chêne français, neufs et de second remplissage. Cet exercice, particulièrement exigeant en raison des faibles teneurs en sulfites autorisées pour les vins biologiques, a permis de préserver la pureté du fruit tout en apportant complexité et profondeur.

Notes de dégustation:

Ce Bordeaux Supérieur est épicé et complexe dans son style. Son arôme offre le cassis, le cuir, la vanille et le cola. La saveur révèle la cerise séchée et le fromage à croûte lavée. En matière de sucrosité, il est sec. À déguster dès maintenant et jusqu'à trois ans, et à savourer avec des plats. Pour l'accord, essayez le rôti de bœuf, le steak-frites ou le ragoût de bœuf. En conclusion, c'est un rouge sec et riche en saveurs, avec des notes gourmandes de cassis et de cerise rouge, un moka riche, une terre sombre et des épices. Il s'affirme comme un superbe Bordeaux Supérieur.



Château La Roberterie

1 Robert, 33890 Juillac, France
info@laroberterie.com

www.laroberterie.com