



Clos Dady

Back'us
Vins de vigneron AOC



CLOS
LES REMPARTS

CLOS LES REMPARTS GRAVES ROUGE



VIGNOBLE

Région : Bordelaise - Graves
Age du vignoble : 25-45 ans
Surface du vignoble : 2,5 hectares en Graves Rouge répartis sur 4 parcelles situées sur la commune de Pujols-sur-Ciron
Type de sol : Argilo calcaire (Plateau de Barsac)
Cépages : Merlot – Cabernet Sauvignon
Culture : Raisonnée
Vendanges : Manuelles ou non en fonction de la maturité des raisins.

VINIFICATION

Assemblage : 70% Merlot – 30% Cabernet Sauvignon.
Elevage : Fermentation en fûts de chêne pendant 2 à 3 semaines à 20° centigrade après éraflage complet des raisins, puis vieillissement en barriques pendant 12 mois.
Vieillessement : 12 mois en bouteille.

DÉGUSTATION

Note de dégustation : Robe grenat brillante. Un nez au bouquet intense avec des notes de menthe et de buis, de confiture de cassis. Une bouche ronde et lisse qui révèle toute la puissance de ce vin aux tanins souples et structurés évoluant en finale vers un caractère fruité bien équilibré.

Conseils de service : Servi entre 15-17°, ce Graves accompagnera des plats de viandes en sauce, un coq au vin, un canard à la pékinoise ou des fromages affinés.