



# Nez sous X

VDF ROUGE 2022 75 cl

**Cépages** : Merlot, et le cépage X.

**Agés des vignes** : Merlot 45 ans, cépage X 67 ans

**Terroir** : Argileux limoneux pour X et argileux sableux pour les merlots.

**Vinification** : Vendange manuelle avec égrainage manuel, pressurage manuel, fermentation en cuve inox entre 15 et 18 °C.

Élevage : en cuve inox 6 mois. Pas de collage, pas de filtration.

**Traitement** : collage et filtration à l'abri de l'oxygène pour préserver les arômes.

**Dégustation** : une jolie robe cerise aux reflets rosés. Son nez très expressif sur des notes de fruits rouges prononcés s'approche de la framboise et de la groseille. La bouche prolonge ces arômes de fruits rouges frais, accompagnés de tannins discrets, c'est un vin facile à boire.

**A servir** : de tannins discrets, c'est un vin facile à boire.

**Consommer** : En apéritif avec de la tapenade, charcuterie. Et en plats, lapin au cidre, carré de porc poêlé.

**Habillage** : bourguignonnes référence, bouchon microagglomeres, cartons de 6 à plat.