

Le petit Bichon



Petit Bichon rouge :

Terroir : graves caillouteuses, 5250 pieds par hectare

Encépagement :

Merlot à plus de 70 %

Cabernet Sauvignon autour de 30 %

Vinification :

Sélection des parcelles sur les caractères fruités des baies

Récolte mécanique trieur embarqué

Éraflage au chai suivi d'un triage manuel,

Encuvage et mise sous gaz inerte

levures indigènes par mise en place d'un levain,

Cuaison de 3 semaines environ avec une température entre 26 et 28°,

Remontages dégressifs en durée et fréquence,

Décuvage et fermentation malolactique naturelle

Élevage en cuve et garde vin inox de 6 à 8 mois

Collage aux protéines de pois

Filtration douce (1,5 micron)

Mise en bouteille par un prestataire de service

L'itinéraire suivi par ce vin vise à privilégier son expression fruité.

Rouge 2012 : Vin Biologique contrôlé par Ecocert.

70% merlot 30% cab.sauvignon.

Fruité, charnu et gouleyant. Se marie avec la plupart des plats.

Garde 3-4 ans.

Marie et Jean-François Lespinasse - Viticulteurs en Agrobiologie

50 avenue Capdeville - 33650 La Brède

téléphone : 05 56 20 28 20 - Mail : bichon.cassignols@wanadoo.fr - site : www.bichonvins.com