



Alexandrin Rouge

AOP Sainte Foy Côtes de Bordeaux



Vignoble :

AOP Sainte Foy Côtes de Bordeaux

Cépage : 100 % Merlot

Vignes âgées de 30 à 40 ans sur un plateau argilo-calcaire



Vinification :

Fermentation alcoolique de 3 semaines



Dégustation :

Couleur : Rubis

Nez : Fruits rouges, notes cacao

Bouche : Souple, croquante



Suggestion :

Accords mets et vin : salade césar, carpaccio de bœuf

Servir aux alentours de 16°

Conservation: 3 à 5 ans



Anecdote :

C'est le cœur de notre production, le vin de tous les jours.