



HORIZON ROUGE

IGP Côtes de Thongue Agriculture Biologique (AB)

Cépage: 50% Merlot / 50% Cabernet Sauvignon

Vinification:

Récolte mécanique avec éraflage totale

Macération (15 jours), délestage durant les trois 1ers jours

Puis 1 remontage par jour

Fermentation régulée.

Elevage après assemblage en cuve pendant 6 mois

Terroir:

Sol argilo-calcaire caillouteux de l'époque villafranchienne

Climat :

Méditerranéen sec et venté

Alcool:

13.5°

Servir à :

14-16°C / 57-60°F

Garde:

Jusqu'à 2 ans

Age des vignes :

Entre 10 et 30 ans

Robe:

Vive et intense

Nez :

Intense de cerises noires et pruneaux

Bouche :

Bouche bien fruitée, veloutée et suave

Conditionnement: Bouteille Bordelaise Classique

Bouchon à vis

Carton de 12 bouteilles debout

Palette de 600 cols

