

Domaine:	CLOSERIES DES MOUSSIS
Nom du vin:	Virevolte
Millésime:	2018
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Bordeaux
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	20% Cabernet Sauvignon 40% Cabernet Franc 40% Merlot
Teneur en soufre:	Zéro SO2
Âge de la vigne:	TBD
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Printemps très pluvieux mais doux mettant la vigne sous pression contre le mildiou. Le tournant à été début juillet avec un été et un début d'automne magnifique. Ont perdu 40% de la récolte à cause du mildiou
Vinification:	Vin élaboré avec les vignes de Blaye dans l'esprit d'un vin de soif. Vinification en grains ronds, réalisée en cuve sans intrants. Macération de 15 jours en demi-muids et élevage de 15 jours en barrique de 400l, pressurage suivi d'un élevage de 13 mois en fûts de chêne (20% de bois neuf) puis suivis d'un mois en cuve. Mise en bouteille
Dégustation:	Couleur: violette intense, belle robe profonde Nez: Marqué par le fruit, le café et des notes florales. Bouche: Vin droit, frais, léger, élégant, fruité, facile à boire et digeste. Une belle acidité le porte et lui procure une magnifique longueur en bouche et parfaitement équilibrée. Les tanins sont très très doux et soyeux. Cuvée facile, à boire jeune. Un vrai vin fin du Médoc
Accords:	Agneau, ragoût de bœuf
Remarques:	Domaine en biodynamie et labour avec leurs 3 chevaux de trait Breton Rendement: 50hl/ha Quantité: 600 btlles

