



DINTRANS

AOC BORDEAUX



CÉPAGE
GRAPE VARIETY

75% Merlot
25% Cabernet Sauvignon

2018

75 cl

carton de 6

VINIFICATION

Vendanges mécanique à maturité optimum - Erafage, puis passage au fouloir - Sulfitage sur la vendange en fouloir - Vinification traditionnelle - Fermentation alcoolique entre 26° et 30°c. Remontage biquotidien avec aération (pompe et canne à insuffler) - Cuaison de 15 à 21 jours (en fonction des millésimes). Clarification par le froid pendant 1 hiver.

The grapes are harvested mechanically at their optimal maturity. The grapes are taken off the stalks and are put in tanning drums followed by the adding of sulfites - Traditional vinification processes are used - Alcoholic fermentation between 26°C and 30°C. The wine is pumped over the mark with aeration twice daily (pump and pipe to be insufflated) - Fermentation for 15 to 21 days (this depends on the vintage of the wine). The refining process takes place whilst cold during the winter.

DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Bordeaux rouge rubis, nez riche d'arômes de fruits rouges, de noix de muscade et d'épices. Bouche charnue, assez concentrée pour donner un équilibre harmonieux.

A nice typical red Bordeaux ; ruby red color; rich aromas of red fruits and spices. Fleshy and concentrated to offer a good balance.