

PETIT VERDOT

ÉTOILE DE

LAUDUC

AOC BORDEAUX

CÉPAGE

GRAPE VARIETY

100% Petit Verdot

2019

75 cl

carton de 6

VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri embarqué. Eraflage puis foulage léger. Saignée de 10%. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures entre 26 et 28°C. Remontage biquotidien début fermentation avec diminution au fil de celle-ci afin d'extraire de manière douce. Délestage à mi-fermentation. Macération post-fermentaire à 28°C pendant une dizaine de jours. Cuvaision de 27 à 32 jours. Elevage en barriques de chêne français de 2 vins. Collage et filtration avant la mise en bouteille.

Grapes are harvested mechanically with selective picking. Taken of the stalk followed by a light crushing and 10% bleeding. Alcoholic fermentation between 26°C and 28°C. The wine is pumped over the mark with twice daily aeration during the beginning of fermentation followed by a releasing at half fermentation. Post fermentation maceration at 28°C for tens days. Fermentation between 25 and 35 days. Ageing in recycling oak barrels of 2 years.

DÉGUSTATION

CHARACTERISTICS

Belle présentation, couleur grenat avec un disque rubis. Le nez s'exprime sur la typicité du Petit Verdot : cacao, fève de tonka mais aussi il se dégage des notes de fruits noirs tels que la mure et la cerise. Une belle intensité aromatique pour ce vin. La bouche est ronde, suave et déjà souple avec des tanins bien fondus. La finale est longue, gourmande sur la fraîcheur et le fruit frais.

Great presentation, garnet colour with a ruby disc. The nose expresses the typicity of Petit Verdot: cocoa, tonka bean and also notes of black fruits such as blackberry and cherry. A beautiful aromatic intensity for this wine. The palate is round, suave and already soft with smooth tannins. The finish is long and tasty with freshness of fresh fruits.

