



Prendre soin de ses racines

Sucrosité



Fraicheur



Structure



Tannins



4- TRITON

" Simple et convivial "

Cépages : 50 % Merlot - 50 % Cabernet Sauvignon

Sols : Argilo-calcaires

Rendement : 80 hl/ha

Vinification : Macération pelliculaire - Pressurage sous azote - Fermentation à basse température - Élevage sur lies fines - Pas de soufre ajouté en élevage

Degré d'alcool : 13,5% vol

Sucres résiduels : < 0.5 g/l

Taux d'acidité : 2 g/l

Dégustation : Notes de fruits rouges et d'épices

Tannins soyeux et aromatique

Idéal sur charcuteries, grillades, tapas et en apéritif