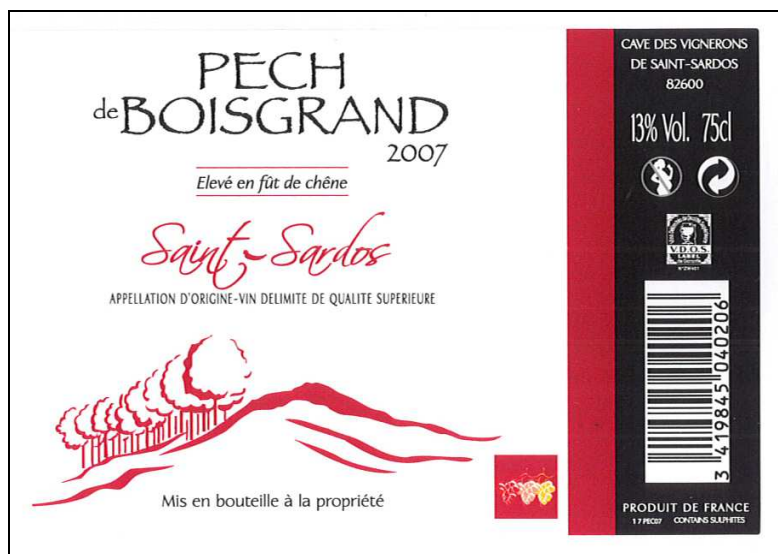


« Pech de Boisgrand 2007 » A.O. V.D.Q.S. Saint-Sardos rouge



La cuvée « Pech de Boisgrand » possède une couleur pourpre dense et profonde.

Harmonieux, long en bouche et généreux, ce vin de caractère a des arômes finement boisés, fruités et réglissés.

Nos conseils

Accompagne les plats : cassoulets, confits, cèpes, viandes rôties ou grillées et les fromages.

Il peut se boire dès maintenant, ou vieillir de 5 à 7 ans.

Le terroir

Cette cuvée provient de vignes menées en culture raisonnée et implantées sur des sols argilo silicieux des hautes terrasses de la Garonne.

L'encépagement

Syrah : 60% - Tannat : 20% - Merlot : 20%

La vinification

Traditionnelle, à partir de raisins issus de parcelles sélectionnés avant récolte (état sanitaire parfait, rendements limités à 45 hl/ha, degré...).

La macération du raisin dure de 21 à 35 jours à température contrôlée (macération pré-fermentaire à 20°, et macération post-fermentaire entre 30 et 32 °).

Élevage en fûts de chêne de 10 à 12 mois, avant assemblage et mise en bouteilles.