

## « Pech de Boisgrand » 2009 AO VDQS Saint-Sardos rouge

**Médaille d'Or**  
**au Concours Général Agricole de Paris en 2011**



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 : 65% - Tannat : 10% - Cabernet : 10% - Merlot : 15%

### 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 foudres de 30 hl pendant 12 mois, avant assemblage et mise en bouteilles.