



# PAVILLON GRIMALDIER BORDEAUX BIO



# PAVILLON GRIMALDIER BORDEAUX BIO



## Cépages

70% Merlot, 20 % cabernet sauvignon, 6% cabernet franc et 4% malbec plantés à haute densité sur un terroir de haut plateau argiloëlimoneux à 15km au nord de Libourne.

## Elaboration - Vinification

La macération préfermentaire à froid est suivie d'une fermentation à température contrôlée. La cuvaison de 10 jours permet une extraction douce et complète. L'élevage en cuves et en barriques se poursuit sur deux ans jusqu'à une mise en bouteille au domaine.

## Dégustation

La robe est d'un grenat profond. Le nez intense présente des arômes de fruits noirs (cassis, mûres) et d'épices (poivre, réglisse, vanille). La bouche est fraîche et souple, avec des tanins fondus.

## Accords mets et vins

Il sera le compagnon de tout un repas (viande blanche comme viande rouge), et bien sûr d'un plateau de fromages.

A servir à 18°C.

## Garde

De 6 à 10 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Henri Maire France - En Boichailles - BP 106 - 39605 ARBOIS Cedex - 439 045 717 RCS LONS LE SAUNIER