



LE VIGNOBLE

Le vignoble se situe au sud de Bordeaux, entre Pessac et Léognan.
Le terroir de Nuance(s) bénéficie d'un sol graveleux et sablo-graveleux sous un climat océanique tempéré.

AGE DU VIGNOBLE

De 15 à 30 ans

VENDANGES

Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au chai
Du 20 septembre au 10 octobre

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid (8°C).
Fermentation alcoolique et malo-lactique en cuves inox.

ELEVAGE

Durée : 12 mois en barriques (60%) et en cuve inox (40%).

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 56 %
Merlot : 44 %

DÉGUSTATION

ROBE : belle couleur grenat

NEZ : nez pur sur le fruit et bois frugal, avec de subtiles notes d'épices.

BOUCHE : l'attaque est marquée par la sucrosité associée au fruit mordant.
L'évolution en bouche est ample avec une jolie structure et un touché très délicat. La finale est gourmande et arrondie par des tanins souples.

QUELQUES CONSEILS

Température de service : 16 à 18°C, ouvrir 1 h avant de servir.

Vieillessement de 2 à 8 ans.

Nuance(S) 2020 s'accordera parfaitement avec une pintade aux champignons, un magret de canard ou des pâtes aux truffes. Côté fromage, un morbier fermier fera ressortir l'onctuosité du vin.

