



# Le Petit Bouchon

*Sans* SULFITES

AOP BORDEAUX

MILLÉSIME	2020
SUPERFICIE	2,5 HA
RENDEMENTS	50 HL/HA
QUANTITÉ	17 000 COLS
SO2	0MG/L



## ASSEMBLAGE, TERROIR

100% MERLOT

Argilo-Calcaire, affleurement de silex

## VINIFICATION

Après avoir été triés, les raisins sont encuvés pendant 3 semaines pour une fermentation alcoolique rapide et maîtrisée par un contrôle minutieux des températures. Une fois arrivé au terme des malolactiques le vin est élevé 4 mois en cuve inox avec une attention particulière pour protéger de l'oxygénation.

## DÉGUSTATION

Dans le verre une belle robe rouge soutenue aux beaux reflets violacés. Un nez intense fruité et confituré.

La bouche est généreuse, croquante, gourmande et bien équilibrée entre arômes et tanins fondus. Les amateurs de vins naturels y trouveront leur plaisir, les novices une belle surprise. Une découverte unique pour la région de Bordeaux.

## ACCORDS

Un vin d'apéritif idéal, il peut facilement se boire seul mais s'accompagnera volontiers de tapas salées, de légumes grillés, charcuteries, fromages...

## GARDE

Elaboré pour une consommation rapide, il est recommandé de le boire dans les 2 ans.

Servir à 16°C. Bonne dégustation !

EARL VIGNOBLE FLORIAN BOUCHON  
1, PEYROUTON - 33350 PUJOLS  
+ 33524087501

[CONTACT@CHATEAU-FERREYRES.COM](mailto:CONTACT@CHATEAU-FERREYRES.COM)  
[WWW.CHATEAU-FERREYRES.COM](http://WWW.CHATEAU-FERREYRES.COM)