

Cordier Bordeaux

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	80% Merlot, 20% Cabernet-sauvignon
Producteur	Cordier
Pays	France
Région	Bordeaux
Format	750 ml
Degré d'alcool	14 %
Température de service	16-18 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Produit régulier

Terroir

En termes de viticulture, Cordier Bordeaux repose sur une l'idée de mener le raisin à parfaite maturité, parce qu'un raisin mûr porte toujours plus d'arômes et de douceur. Il est élaboré avec des cépages de merlot et de cabernet sauvignon des terroirs de l'Entre-deux-Mers.

Vinification et vieillissement

C'est donc la recherche de douceur qui guide les opérations de vinification. Les fermentations sont précédées d'une macération à froid afin d'extraire davantage de notes de fruits. Les temps de macération sont ajustés à chaque lot et les pressurages sont menés avec la plus grande délicatesse.

Caractéristiques

Ce vin à la robe rubis profonde offre un nez charmeur de fruits noirs (mûre, cerise, framboise). Sa bouche est ample et charnue, avec des arômes de fruits rouges dominant ainsi que des senteurs d'épices douces (cannelle, vanille). Les tanins sont veloutés et laissent une sensation de douceur. La finale est persistante avec une rétro-olfaction aromatique vanillée et de subtiles notes de torréfaction.

Accords mets et vins

Entrecôte à la moelle, magret de canard grillé.

Code produit

Québec : 13805801

