

# Echappée Bel



## PRESENTATION

- Appellation : Bordeaux
- Encépagement : 100% Merlot
- Superficie : 5,5ha
- Sols : Argilo-limoneux sur sous-sols de graves

## ELABORATION

- Vendanges : Mécaniques
- Vinification : Fermentations courtes (1 semaine) et macération d'une semaine-2 délestages et pigeage des cuves- presses écartées
- Elevage : En cuve pour garder le fruit et la fraîcheur

## COMMENTAIRES

- Dégustation : sur le fruit et la rondeur, très aromatique, couleur grenat intense. Notes de cerises et de framboises fraîches.
- Service : 15 à 18°C
- Vieillessement : A consommer dès aujourd'hui et pour une garde de 2 à 3 années
- Notes/Presses

