

BÙ

18,95\$

* Prix de détail suggéré

Haut-Médoc Bù Signature 2020

| | | |
|----|--------------------------|------------------------------------|
| | Code produit | 15131636 |
| \$ | Prix licencié | 17.70\$ |
| | Conditionnement | 12x750ml |
| 🚚 | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité Continue |
| 📅 | Statut | Disponible |
| 📁 | Type de produit | Vin tranquille |
| 🇫🇷 | Pays | France |
| 🛡️ | Désignation réglementée | Appellation origine protégée (AOP) |
| 📍 | Région | Bordeaux |
| 📁 | Appellation | Haut-Médoc |
| 🍇 | Cépage(s) | Merlot 57 % |
| 🍇 | Cépage(s) | Cabernet Sauvignon 43 % |
| % | Pourcentage d'alcool | 12,5% |
| 🍷 | Couleur | Rouge |
| 🔴 | Sucre | Sec |
| 🍷 | Taux de sucre | 2,1 |
| 🔑 | Fermeture | Liège avec tête de plastique |
| 🍷 | Type de vieillissement | En cuves d'acier inoxydable |
| 🕒 | Durée de vieillissement | 24 mois |
| 📉 | Acidité totale | 3,20 g/l |
| 📄 | PH | 3,70 |



NOTES DE DÉGUSTATION

Ses arômes de fruits noirs, rappelant le cassis, la cerise et la mûre, exalteront vos sens. Rond en bouche, ce vin a des tanins soyeux qui offrent une longue finale élégante, gage de sa qualité.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification avec macération selon les méthodes traditionnelles bordelaises. Vendanges manuelles, sélection parcellaire, tri manuel, foulage puis encuvage en cuves inox thermo régulées, ~3 semaines de cuvaison, remontages quotidiens pendant la fermentation alcoolique, macération à chaud post fermentaire, fermentation malolactique en cuve

