

Sélection éclectique vins décembre 2023



Cette sélection de vins décembre 2023 est une véritable invitation à la découverte des terroirs français. Chaque cuvée est un reflet authentique de son terroir, offrant une expérience gustative authentique.

- **Les Bobio Bordelais 2022 Producta Vignobles Prix 6,50 € .**

Les BoBio Bordelais 2022

Cette cuvée est une nouveauté signée Producta Vignobles. Cette dernière est le reflet de l'engagement environnemental de Producta Vignobles. Elle se démarque par l'esthétisme de son étiquette qui reprend les codes de la bière.

Il s'agit d'un rouge bio résultant d'un assemblage de 85% de merlot et 15% cabernet sauvignon. Les vendanges précoces du merlot et des cabernets ont donné naissance à un millésime 2022 solaire et chaleureux.



- **Œil** : belle robe rouge rubis brillante
- **Nez** : élégant et fruité dévoile des notes de cassis et de mûre
- **Bouche** : Légère et délicate, tanins soyeux. Assez fruité qui révèle des notes de fruits noirs
- **Accompagnement** : brochette de boeuf, aubergine confite à l'ail et romarin.

- **Grandchemin Grand Plaisir 2019 Saint-Estèphe Producta Vignobles raffiné, à 11,49 €.**

Grandchemin Grand Plaisir 2019

Nous poursuivons notre sélection de vins décembre 2023 avec la cuvée **Grandchemin Grand Plaisir 2019**, aussi produite par Producta Vignobles qui nous propose un détour par Saint-Estèphe.

Ce vin rouge a bénéficié d'un assemblage 60% Merlot, 35% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc. La vinification selon la méthode traditionnel de l'éraflage et foulage de la vendange. Puis, la fermentation alcoolique se fait à température contrôlée. L'élevage sous bois de 12 mois permettra l'affinage du vin et lui apportera un beau potentiel de garde en cave.



- **Œil** : belle robe rouge profond aux reflets violacés
- **Nez** : bois et fin, dévoile des notes de fruits mûrs.
- **Bouche** : ample, agréablement boisée, fruitée. Dévoile des notes fruitées et légèrement toastées. Tanins fins et maîtrisés
- **Accompagnement** : Boeuf Wellington avec carottes confites aux épices
- **Service** : 14-15° Ouvrir une heure avant dégustation.