

QUERCUS du **POUYAU DE BOISSET**

BLAYE Côtes de Bordeaux *rouge*

SOL

Argilo calcaire sur bancs d'huitres de l'ère tertiaire (Ostrea Bersonnansis).

ENCEPAGEMENT

60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon.

CULTURE

Agriculture biologique – certification Ecocert.

VENDANGE

Mécanique.

VINIFICATION

Cuaison moyenne de trois semaines.
Maîtrise des températures.

ELEVAGE

Dix à douze mois en barrique selon les millésimes (chêne français).

DEGUSTATION

Robe assez soutenue, touche violette. Joli nez expressif évoquant les fruits noirs mûrs, pointe végétale, épices fines. Un Blaye racé et équilibré.

ACCORDS METS/VINS

Nous l'aimons en accompagnement de fromages ayant du caractère (St Nectaire fermier...).

