

# 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...).

