

# 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 violine. 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...).

