



Créé le samedi 21 juillet 2018

>



6 bouteilles Château BOUJAC - Vin Rouge - Cuvée EOLE 2014 fût de chêne AOC FRONTON

Fabricant : Château BOUJAC

Modele : EOLE

Château BOUJAC
Vin Rouge - Cuvée EOLE 2014
APPELLATION AOC FRONTON
CEPAGES

Négrette : 50%

Syrah : 25%

Cabernet Franc : 25%

TERROIR

Les 30 hectares de vigne sont en cours de conversion à l'agriculture biologique depuis 2 ans.

VINIFICATION

Vendange parcellaire et à maturité, foulage, macération pendant 48 heures, fermentation avec maîtrise des températures et enfin macération post fermentaire pendant 8 à 10 jours.

L'élevage se fait en cuve pendant 6 à 12 mois, puis passage en fût (2 à 3 vins) pendant une durée variable (minimum 6 mois).

Alcool : 12%vol

DEGUSTATION

C'est un vin aromatique et structuré avec un subtil équilibre entre les saveurs boisées et les notes fruitées.

PALMARES et REVUE DE PRESSE

Médaille d'or au concours des Vignerons Indépendants 2007 (millésime 2005)

Médaille d'or au Concours des Vins de Macon 2006 (millésime 2004)

« ...Excellent, très classique, aux tanins fermes mais bien soyeux, intense en couleurs et en arômes... » - Guide Dussert & Gerber

« ...Jolie robe aux reflets grenat. Nez épanoui de fruits rouges mûrs, boisé discret. Un vin ample, structuré dont on apprécie la rame tannique... » - Guide Gilbert & Gaillard

« ...Mûr, fin, élégant avec de bons tanins. Bon fruit ... » - Guide Betanne & Desseuve

CONDITIONNEMENT

Bouteille Élégance - carton de 6 bouteilles couchées

Prix : €57.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le samedi 20 août 2016