



## 6 bouteilles 75cl - Château BAUDARE - Vin Rouge - Vieilles Vignes 2015

Fabricant : Château BAUDARE

Modele : -

Château BAUDARE - Vin Rouge - Vieilles Vignes 2015

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 50%

Syrah : 50%

### TERROIR

Notre vignoble se situe sur d'anciennes terrasses du Tarn, à 20 kilomètres au nord de Toulouse.

Le Domaine, entouré de vigne, se situe sur un sol argilo-graveleux recouvert d'alluvions provenant des régions du massif central.

Le climat est ici relativement ensoleillé (2100 heures par an - soit 47% du temps) et les pluies sont faibles et irrégulières (65 cm par an). Le vent dominant, le célèbre vent d' autan, nous berce en hiver comme en été.

C'est un vent chaud et sec qui favorise la bonne maturation du raisin, le bon état sanitaire des vignes et la concentration des raisins en sucre (par évaporation de l'eau).

### VINIFICATION

Les vins issus de parcelles de vieilles vignes sont vinifiés séparément et bénéficient d'un soin particulier en vinification.

Les raisins sont tous égrappés et foulés, puis pigés lors des fermentations à hauteurs de deux pigeages par jour.

### DEGUSTATION

Notre Vieilles Vignes est un vin noir, typé sur les épices, légèrement réglissé.

La bouche est puissante et ronde, aux arômes variétaux poivrés.

Il n'a pas été passé dans le bois et vieillira de 5 à 8 ans.

### ACCORDS GOURMANDS

Se boira sur une pintade aux cèpes, un confit de canard aux pruneaux,

une bavette à l'échalote, une blanquette de veau ou grillade d'agneau.

A boire à 18-19°C et ouvrir 4 heures avant.

Une bouteille entamée pourra se conserver 6 jours à température ambiante.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

**Prix : €47.40**