

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

BRUNO ANDREU Pure Petit-Verdot

Couleur : Rouge

Cépage : Petit Verdot

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 16€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Éraflage total de la vendange, mise en cuve à chapeau ouvert, vinification avec pigeages quotidiens manuels et délestages en fin de fermentation, macération longue sous chapeau. Après fermentation malolactique, soutirage avant mise en barrique, élevage de 12 mois en fûts neufs de la maison Radoux, grain extra fin, chauffe moyenne, ouillage mensuel.

Rendement : 30 hl/ha

Nombre de bouteilles : 3 000

Élevage : Barrique

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 14,5%

DÉGUSTATION

Robe : Grenat avec des reflets violacés foncés.

Nez : Épices, poivre, torréfaction, réglisse, orangé.

Bouche : Ronde, sous-bois, pierre-à-fusil, réglisse, tanins présents mais très fins et soyeux, finale mentholée, très agréable, fraîche.

SERVICE

Température : 17°C

Accords mets et vins : Côte de bœuf (race Aubrac, Black Angus ou Kobe), gibier accompagné d'une sauce aux aïelles, confit de canard, gâteau au chocolat noir.

Conditionnement : 75 cl



BRUNO ANDREU - 53 avenue de Béziers - 34290 MONTBLANC
+33 (0)4 67 31 58 48 - ba@bruno-andreu.com - www.bruno-andreu.com