



Cailleton Rouge 2021

AOC Graves

Cépage :

- 100% Merlot

Degré d'alcool :

- 12,5 %

Sol et Climat :

- Limono-Sableux avec un climat océanique

Dégustation :

- Couleur pourpre assez vive.
Nez de petits fruits rouges (fraise, groseille) avec des notes épicées, vanillées.
Bouche en tension, gouleyante, sur le fruit frais avec des tanins domptés.

Vinification et élevage :

- Élevé 9 mois en cuve inox, avec une infusion de staves de chêne français neuf. Cette technique permet de mettre en valeur le caractère du mono-cépage, en apportant des notes boisées plus marquées et une structure affirmée.
L'élevage prolonge la longueur en bouche et renforce la présence des arômes, tout en préservant la pureté du fruit.

Accords mets & vin :

- A boire entre amis avec des tapas, un comté jeune ou un rôti de porc aux pruneaux.

Potentiel de garde :

- 5 ans et plus

