



MOUTONCADET

x Pierre

AOC Bordeaux
Millésime 2023

Fraîcheur

Fruits rouges

Menthe

TERROIR

Les œnologues Mouton Cadet ont collaboré avec 3 de nos vignerons partenaires pour sélectionner quelques hectares parmi nos meilleures parcelles de vignes en Agriculture Bio du terroir Bordelais, sur sols argilo et argilo-limoneux.

MILLÉSIME 2023

Après un hiver contrasté, le printemps 2023 est équilibré aussi bien en termes de pluviométrie que de températures. Le début de l'été, relativement chaud, permet une belle floraison, puis la grappe se développe rapidement de la nouaison à la véraison grâce à des précipitations régulières. Une fin d'été particulièrement chaude et sèche accélère le processus de maturation des raisins et permet une belle concentration des arômes et des composés phénoliques. Le millésime 2023 est indéniablement un millésime solaire offrant des vins rouges d'une grande richesse aromatique et d'une belle densité.

VINIFICATION

Ce vin est élaboré grâce à une vinification hybride entre vins rosés et vins rouges, le but étant de conserver la fraîcheur même du fruit et donc, des arômes également très frais. Mouton Cadet Rouge x Pierre est élaboré selon un cahier des charges Vegan.

ÉLEVAGE

4 mois à basse température

ASSEMBLAGE

Merlot

DÉGUSTATION

ROBE :

Rubis avec des reflets grenat

NEZ :

Un premier nez sur des notes de sauge et de fraise des bois. A l'aération, on retrouve un panier de fruits rouges (groseille, fraise et framboise) accompagné d'une touche de romarin.

BOUCHE :

L'attaque est fraîche et délicate avec une belle présence de la groseille. La bouche s'ouvre ensuite sur une jolie structure finement ciselée d'arômes de fraise et framboise. La finale se montre rafraîchissante et des plus aromatiques (fruits rouges et pointe mentholée).

Alc. 14,5%

ACCORDS METS VINS

Ceviche de thon, houmous aux poivrons grillés, tacos végétariens

Température de service : 12°C

