

LES COULEURS DE SOPHIE ROUGE



- ✓ **Cépages :** Merlot 50 %, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cot (ou Malbec).
- ✓ **Conduite de la vigne :** Vendanges manuelles, avec tri et sélection sur pied des raisins qui arrivent au chai « sur grappe ».
- ✓ **Vinification :** Egrappoir inox de qualité pour séparer les baies des rafles. Pieds de cuve pour ensemencement, foulés au pied. Décuvage après une huitaine de jours, soutirage et conservation sur lies tout l'hiver en cuve, puis mise en bouteilles au printemps.
- ✓ **Dégustation :** « ...Rubis, soutenu, lumineux. Au nez : épices, fruité qui monte doucement. En bouche : franc, direct avec une certaine souplesse, tanins fondus, persistance moyenne... » *commentaire `Bonnes Adresses du Vin bio 2009*. Plus ou moins léger et tanique suivant les années ; c'est un vin à boire jeune, mais qui peut se garder sans problème quelques années.
- ✓ **Distinctions :**
 - Nombreuses médailles et sélection dans le « Guide Hachette des vins » 1990, 1991, 1993, 1998, 2005, 2007, 2010, 2011
 - « **Saveur de Bronze** » au concours Saveurs Poitou-Charentes 2009, **2016**

C'est un vin simple, droit, agréable : c'est le vin de tous vos repas.



Vendanges Manuelles
Agriculture Biologique depuis 1972
Mention Nature & Progrès. Certifié Ecocert FR-BIO-01
SCEA BRARD BLANCHARD – BOUTIERS 16100 COGNAC
Tél : 33 (0)5 45 32 19 58 Fax : 33 (0)5 45 36 53 21