

# ROUGE<sup>2</sup>

VIN TRANQUILLE

## FICHE TECHNIQUE

Rouge<sup>2</sup> est le résultat de la rencontre entre deux amis, deux vignerons: Gaëlle Reynou-Gravier du « Domaine de Perreau » et Martin Bacquaert du domaine « Entre-Deux-Monts ». Ensemble, cette cuvée a été élaborée, issu du magnifique terroir de Montravel situé non loin de Saint-Emilion.



PLUS D'INFOS



# ROUGE<sup>2</sup> Fiche technique

## CÉPAGES

Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon avec un âge moyen des vignes de 30 ans.

## MILLÉSIME

2020

## DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

## DEGUSTATOIN

### COULEUR:

Rouge pourpre

### EN NEZ:

Légère impression de kirsch

### EN BOUCHE:

Attaque serrée. Vin rouge moyennement corsé aux tannins souples, aux arômes de fruits mûrs et d'épices en bouche. Concentré, souple et fruité.

## ACCORDS METS ET VIN

Vin à servir à 16°C

Tournedos au poivre vert, pièce de bœuf

## RECOMPENSES

Le Rouge2 2014 a obtenu une médaille d'or au concours Général Agricole de Paris en 2015.

↓ PLUS D'INFOS



# ROUGE<sup>2</sup> Fiche technique

## TERROIR ET VITICULTURE

SOL:

Argilo calcaire

CLIMAT:

Bergerac, des hivers frais et relativement humides et des étés chauds et relativement secs

VITICULTURE DURABLE:

Certification Terra Vitis depuis 2014. (Terra Vitis intègre un ensemble de mesures pour le maintien et le développement de la biodiversité des paysages viticoles et d'une terre vivante.)

## VINIFICATION

Vin issu des parcelles les plus anciennes à forte densité de plantation.  
L'assemblage de cépages du Sud-Ouest amène à ce vin de garde une grande complexité. Elevage en barrique de 3 ans pendant 8 mois.

## POTENTIEL DE STOCKAGE

6 ans