



Vignes bio depuis 1998

I.G.P. CÔTES DE GASCOGNE

MERLOT

Alcool : 12.5°

Cépage :

Merlot 100 %

Vinification :

Vendange foulée et égrappée.

Macération de 6 à 8 jours.

Vinification et élevage dans des cuves ciment non revêtues de petites dimensions 50 hectos.

La mise en bouteille est fait 6 à 8 mois d'élevage.

Légère filtration lors de la mise.

Conseil de dégustation :

Les notes fruités, une bouche ronde et peu tannique, font de Cubik un vin facile à boire.

Il est préférable de le consommer légèrement frais. Ainsi, il permet d'accompagner les repas légers, les repas d'été et les apéritifs.

Servir à environ 15°, ne pas hésiter à le rafraîchir légèrement par temps chaud.

Conservation :

En cave au frais, 2 à 3 ans.