

BAG IN BOX BORDEAUX ROUGE 2014

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Visuelles : Robe rouge pourpre.

Olfactives : Le nez puissant dégage des arômes de fruits rouges.

Gustatives : Tanique et agréable en bouche.

Accords mets : A servir sur des viandes rouges et grillades.

Température de dégustation : Environ 17° C.

Garde : A consommer rapidement du fait de son conditionnement.

SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT

- **Cépages** → 70 % MERLOT
→ 30 % CABERNET SAUVIGNON

- Vinification traditionnelle.

- **Objectif** : Obtenir un vin souple.

PROPRIETES

Le bag in box est un conditionnement qui permet de conserver toutes les propriétés du vin sans risque pendant 2 à 3 mois même après ouverture car l'air ne rentre pas et n'est donc pas en contact avec le vin.

PROPRIETAIRE

Baron d'Espiet est la première des marques créées par l'Union de Producteurs Baron d'Espiet en 1966.

Après les bouteilles, cette marque est également déclinée en bag In Box 5 litres et 10 litres avec un emballage