



## HIPSTER DE BARBE 2016

Côtes de Bourg  
80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec  
Terrasse dominant la Gironde, sol argilo-calcaire.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

---

Table de tri, éraflage, macération, à froid de 3-4 jours, fermentation lente à température contrôlée en dessous de 28°. Cuvaision de 3 semaines. Fermentation malolactique des presses en barriques.

### DÉGUSTATION

---

Au Nez, des fruits noirs mûrs accompagné d'un léger boisé grillé. En bouche, le vin se montre dense, volumineux et solidement structuré. La matière se révèle charnue et veloutée portée par des tanins au grain fin et soyeux.

### ACCORDS METS & VIN

---

Viandes rouges, grillades et volailles.

**DEGRÉ D'ALCOOL : 14%**  
**TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16°C**  
**POTENTIEL DE GARDE : 5 ANS**

