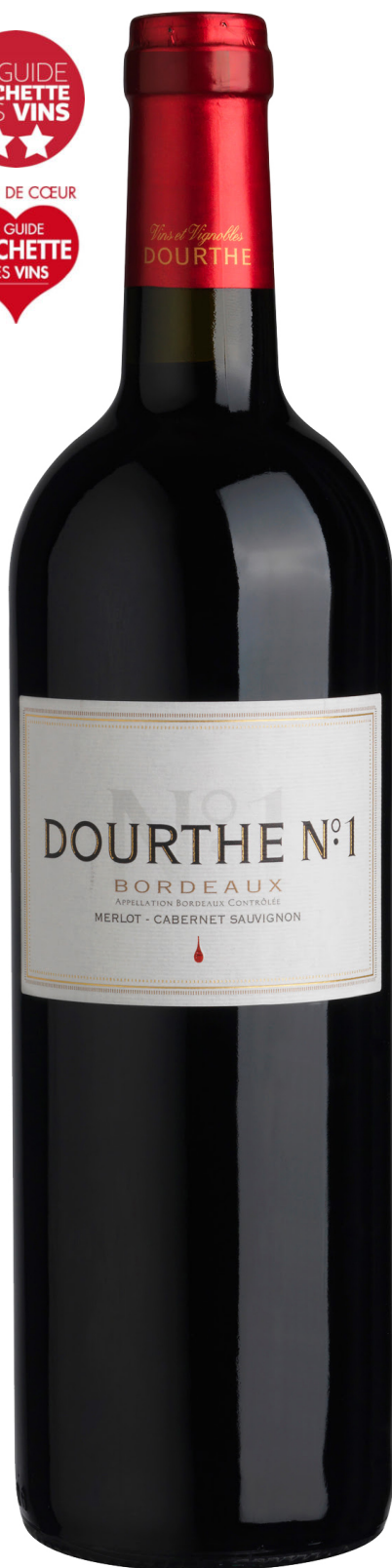




Dourthe N°1



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Bordeaux | Bordeaux



Cépages

Merlot, Cabernet Sauvignon



Producteur

Dourthe



Commentaire

Pour N°1 Rouge, un travail remarquable est mené dans le vignoble de Bordeaux pour identifier les aires les plus propices à une maturité complète des cépages merlot et cabernet-sauvignon. Un vrai partenariat avec les viticulteurs vient garantir une qualité du fruit optimale et régulière. De la culture de la vigne aux vendanges, les viticulteurs travaillent étroitement avec les œnologues Dourthe. Les meilleurs lots de N°1 Rouge bénéficient de 12 mois d'élevage en barriques neuves de chêne français, au cours desquels les tannins du bois se fondent harmonieusement avec ceux du vin, apportant rondeur et harmonie. La complexité aromatique est renforcée par un élevage complémentaire de quelques lots en petites cuves bois de 80 hl.



Dégustation

Robe d'un rouge rubis sombre soutenu. Le nez est complexe, alliant des arômes de fruits mûrs comme la cerise griotte, la figue, avec des touches grillées. L'attaque est ronde, suivie d'un milieu de bouche d'une élégance remarquable, avec des tannins présents en finale mais parfaitement intégrés, sans excès. C'est un modèle classique sur un millésime, qui tout en étant chaleureux, ne manque pas de tension.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2021