

Ce Qui Nous Lie.

Jean-François Réaud

Simple à choisir, bon à partager. Un cépage, trois attributs : fruité, souple, gourmand. Ce Merlot est fait pour rassembler. Né en appellation Blaye Côtes de Bordeaux, l'appellation de cœur du collectif Vignobles Gabriel & Co, là où tout a commencé, il porte la signature de son vigneron, Jean-François Réaud, dont le nom figure sur chaque bouteille. Son étiquette dessine une grappe de raisin, symbole de la gourmandise de ce vin : l'expression pure du fruit, qui invite au partage. Sa bouteille bourguignonne légère de 410 g bouscule les codes du Bordelais. L'absence de capsule et l'étiquette en papier recyclé prolongent l'engagement environnemental. Vin bio et équitable, labellisé Fair for Life.



Ce Qui Nous Lie.

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Saint-Aubin-de-Blaye

Terroir : Sols sablo-graveleux et sous-sols argilo-sablonneux – Exposition est/est-sud - 28 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques début septembre. Vinification traditionnelle en cuves inox et béton. Macération à froid en fonction de la qualité du raisin. Départ lent de la fermentation alcoolique avec des remontages 2 à 3 fois par jour puis délestage. Macération douce de 15 à 20 jours à une température de 25°C. Élevage avec copeaux de bois.

Assemblage : 100% Merlot

Commentaires de dégustation : Un rouge gourmand et plein de fruits, rond et facile à apprécier dès la première gorgée.

Accords mets et vins : Apéritif, planche de charcuterie

