



Château de Bonhoste

SO² Libre Bordeaux Rouge



Zona:	Saint Jean de Blaignac – Bordeaux – Sud/Est
Vitigno:	100% Merlot
Terreno:	Argillo Calcareo
Superficie:	14 ha
Vendemmia:	Meccanica per diraspatura
Vinificazione:	Acciaio termoregolato
Fermentazione:	Malolattica
Invecchiamento:	Barriques
Zona di produzione:	Est
Gradazione alcolica:	13,5°
Temperatura di servizio:	14° - 15°
Solfiti totali:	SENZA SOLFITI - 0 mg/L



Vino frutto di agricoltura ragionata, da azienda certificata "HVE Haut Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale" appartenente all'associazione *Vignerons Indépendant*.

Prodotto atipico, di sole uve Merlot, e soprattutto SENZA Solfiti, frutto di tradizione ed innovazione, ha un bel colore rosso rubino con riflessi violetti, limpido e brillante.

Al naso è franco, con aromi di cassis, prugne e ciliegie, al palato ritroviamo la freschezza dei frutti, un vino morbido, rotondo ed untuoso.

Pronto da gustare, va consumato entro 2 anni.

Abbinamenti

Si accompagna con carni rosse grigliate o in intingolo, selvaggina di piuma e di pelo.



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**