



Origine

Issu d'une agriculture biologique, Sauv'Terre nous invite à redécouvrir ses cépages emblématiques au cœur du vignoble bordelais. Cette cuvée prend ses racines dans la ville historique de Sauveterre-de-Guyenne.

Nos viticulteurs travaillent main dans la main pour préserver la biodiversité et les pollinisateurs, valoriser le paysage et instaurer un équilibre entre les milieux viticoles et les espaces naturels qui les entourent.

Au Vignoble & au Chai

Nos techniciens accompagnent au quotidien les vigneronns sur le domaine afin de produire un raisin parfaitement adapté au profil de notre Bordeaux Rouge Sauv'terre Bio.

Les cépages sont assemblés avec soin par nos œnologues puis vinifiés de manière traditionnelle.

Description Organoleptique

FRUIT	■ ■ ■ ■ ■	GARDE	■ ■ □
BOIS	■ □ □ □ □	TEMPÉRATURE	18°C
INTENSITÉ	■ ■ ■ □ □		

Les raisins récoltés à maturité optimale offrent un vin souple aux tanins fondus. Ses arômes de cassis et groseille lui apportent finesse et complexité au nez, et la promesse d'une bouche gourmande à souhait !



Assemblage

Merlot, Cabernet Sauvignon



Mets & vins

Viandes rouges & fromages