

VILLA IDA

ROUGE

MILLESIME : 2022
REGION : Bordeaux
AOP : Bourg - Rouge
SOL : terre fine argilo-graveleux
CEPAGES : 100 % Merlot
ALCOOL : 13 %
GARDE : 7 ans
CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

Vinification

Vendange égrappée, non foulée.
Fermentation en cuve béton. Deux semaines de macération avec extractions légères pour préserver le croquant du fruit.

Elevage

Elevage en jarres 14 mois . Pas de collage, légère filtration avant mise en bouteille.
Nos jarres sont faites à la main et proviennent de la poterie Goicoechea dans le Pays Basque reconnue pour son savoir-faire artisanal de grande qualité.

ROBE : Grenat, lumineuse et vive.
NEZ : Expressif et aromatique, notes de fruits noirs, d'épices et de réglisse en finale.
BOUCHE : délicate, équilibrée et gourmande, alliant profondeur et fraîcheur, avec tanins fondus.

Accords

Osso buco de veau, mi cuit de thon rouge

Vin rouge vinifié en jarre dans le but de préserver au maximum la pureté du vin et de son fruit. L'aération lente et régulière du vin par les pores de la jarre nous offre de belles notes de fruits rouges et noirs, sans artifices et un vin rond et suave, profond et d'un beau volume en bouche.



Vignoble en agriculture biologique et biodynamique