



La boîte noire de Poujol - 2016

Une cuvée atypique...dans une boîte noire.



Terroir :

En garrigues, argilo calcaire, cultivé en biodynamie. Vendange manuelle et mécanique.

Vin de France

Cabernet sauvignon dominant (70%).

Assemblage de cépages tardifs. Un travail sur le Cabernet Sauvignon pour en extraire la richesse, la complexité, l'élégance sans la structure imposante qu'il incarne souvent !

Vinification :

Assemblage vinifié et vieilli 12 mois en fût de chêne.

Dégustation :

Senteurs sauvages, gibier, sous-bois, épices et fruits à noyau macérés.

Saveurs de myrtille et de cassis.

Finale épicée, charpente fondue. A maturité.

Conditionnement :

BIB de 3L et 5L. Sur palette Europe.

