

L'EXPÉRIENCE

Sans Sulfites Ajoutés

2019

HAUT-MÉDOC

APPELLATION HAUT MÉDOC CONTRÔLÉE
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT



Cépages assemblés

67% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Petit Verdot

Parcelles

« la Bergerie » plantée en 1967 et la Gravière plantée en 1968.

Vinification et Elevage

Sans aucun sulfite ajouté par une maîtrise parfaite de la gestion de l'oxygène durant toute la vie du vin jusqu'à sa mise en bouteilles.

Bouteille

Bouteille de 480grs en verre provenant à 80% de verre recyclé.

Bouchon

Origine by DIAM, 100% de liège naturel, liant biosourcé et traitement de surface à la cire d'abeille.

Étiquettes

Fait en papier minéral entièrement recyclable, nouvelable et imprimées selon le cahier des charges IMPRIM'VERT.

Capsules

En étain embouti avec marquage à l'encre à l'eau donc pas de plastique ni de solvant.

Carton

Produit en Charente et Haute Vienne, recyclé à plus de 90% et imprimé avec des encres à l'eau.

Vendanges

Manuelles

Volume

6700 bouteilles

Dégustation

Couleur sombre profonde. Nez de réglisse et de cèdre d'une grande pureté accompagné par de jolies notes de fruits noirs. La bouche est sphérique, envoûtante avec une belle dimension et une structure complètement enrobée. Un vin complet et qui stimule et interroge notre palais.

Domaine Perganson compte parmi les vignobles responsables du groupe Vignobles de Larose

Vignobles de Larose
vignobles responsables

D206 route de Pauillac CS30200
33112 Saint Laurent Médoc - France
info@vignoblesdelarose.com - Tél. +33 (0)5 56 59 41 72
chateau-larose-perganson.fr



VITICULTURE
TERRA VITIS
RESPONSABLE

