

L'EXPÉRIENCE

Sans Sulfites Ajoutés

2020

HAUT-MÉDOC

APPELLATION HAUT MÉDOC CONTRÔLÉE
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT



Cépages assemblés

96% Cabernet Sauvignon et 4% Merlot

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 450grs 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, renouvelable 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

Assemblage

45% merlot
50% cabernet sauvignon
5% petit verdot

Volume

24 953 bouteilles

Dégustation

Couleur très sombre, nez de fruits noirs. Équilibre en bouche parfait entre fraîcheur, goût, suavité et harmonie des tanins. Une finale maîtrisée tout en pureté.

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

