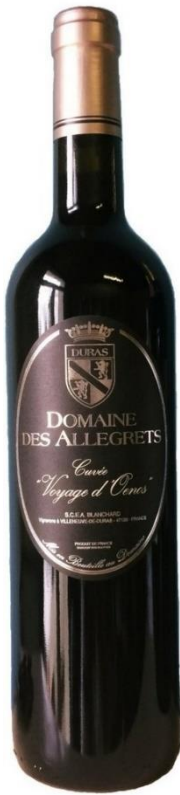


Domaine des Allégrets

Le vin pour nature

Rouge « Cuvée Voyage d'Oenos »



Cépages : 50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

Sol : Argilo-calcaire

Age des parcelles : 45 ans

Rendement : 45 hectolitres à l'hectare

Production : 20 000 bouteilles

Degré alcoolique : 14,5% vol.

Elevage : vieilli 14 mois en fûts de chêne neufs de 500 litres

Accord mets & vins : viande rouge, gibier

Histoire : Après 14 mois en fût, cette cuvée détient de beaux reflets rubis et un nez de cassis compoté, allié à d'agréables notes de vanille. L'attaque est souple et charnue. La structure tannique, accentuée par le bois, ne demande qu'à fondre avec le temps.

Famille Blanchard – Vigneron Indépendant
Domaine des Allégrets – 47 120 Villeneuve de Duras – France
Tél/fax 05 53 94 74 56 – 06 87 11 50 20
contact@allegrets.com