



# La Bastide Classique Rouge Peyre

## CABARDÈS



Chardonnay



Après un éraflage total, la fermentation alcoolique se fait entre 28° et 35° C. La cuvaison dure 30 jours avec des remontages journaliers du volume de la cuve. Cette cuvaison longue permet d'affiner les tanins. Lors du décuve, un assemblage est fait entre le jus de goutte et le jus de presse. Elevage de 12 mois en Cuve.



**Ceil:** Il en résulte un vin à la couleur intense.  
**Nez:** Un nez intense porté principalement sur des arômes de fruits noirs, avec un soupçon de cacao.

**Bouche:** En bouche l'attaque est tendre, avec un fruité qui rappelle le nez et se termine sur des notes poivrées. Les tanins mûrs, présents sans excès, terminent sur une belle longueur en bouche.

