



Oze

2024 - A.O.C. Bordeaux - Rouge

100% Merlot Noir

Vinification

- Utilisation de Carboglace qui permet d'extraire un maximum de couleur et de conserver tous les arômes.
- Cuvée saturée en CO₂ afin d'empêcher l'oxydation du raisin.
- Macération à chaud afin d'infuser tous les parfums.
- Filtration tangentielle.
- Stabilisation tartrique.

Commentaires de dégustation

Couleur dense aux reflets violacés. Doux en bouche, tannins ronds et soyeux.
Belle finesse, souple, harmonieux, intensément fruité.

Recommandation

Servir entre 14 et 18°C. Ce vin que l'on peut servir un peu frais accompagne idéalement apéritifs, grillades, charcuteries, viandes blanches.

Type de sol : Tertre Argilo-calcaire

Situation : 100% coteaux - 80 m d'altitude

Potentiel de garde : 5 ans

Quantité produite : 5000 Bouteilles
200 Magnums

Format : Bouteille 75cl - Magnum 1,5 l

Emballage : Carton de 6 bouteilles à plat

Certification : HVE



Médaille d'Argent Bordeaux rouge 2024
au Concours Général Agricole de Paris.

Oze

SCEA D. Amblevvert - 21 bis Gamage - 33 350 Sainte-Florence
Contact : **Emmanuelle Meriochaud - 07 86 86 55 29**
vins@oze-vins.com | oze-vins.com