



HAUSSMANN
— Famille —



Produit:
Vin rouge - Baron Eugène
Bio

Producteur:
Hausmann

Appellation:
Bordeaux



Désignation réglementée:
AOC-Appellation d'Origine Contrôlée
AOP-Appellation d'Origine Protégée

Cépage:
70% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon

Vinification:
Issu d'un partenariat avec plusieurs vignerons et vigneronnes du Bordelais, ce rouge certifié biologique n'a pas touché au bois, vinification en cuve inox thermorégulées, puis élevage de 7 mois en cuves inox pour préserver la fraîcheur

Notes de dégustation:

- ▶ **À l'oeil:** belle robe brillante couleur rubis
- ▶ **Au nez:** délicat, beau mélange de fruits rouges avec une touche d'herbes séchées et d'épices
- ▶ **En bouche:** des tanins modérés mais tout de même présents assurent une structure à ce vin souple et agréable

Suggestions d'accords:

Parfait avec un boeuf Stroganoff, un poulet rôti au thym et au romarin, et pourquoi pas avec une ratatouille de légumes

Teneur en sucre: 2,2 g/L **Taux d'alcool:** 13.5%
Statut: SL



Code: 143 01 402
Format: 750ml

