

# BARON D'ESPIET

*Bordeaux*

ROUGE

**UG BORDEAUX regroupe depuis 2007 les Caves de Sauveterre-Blasimon-Espiet et les Vignerons de Saint-Pey-Génissac et se positionne comme le premier metteur en marché de vins de Bordeaux.**

**300 coopérateurs s'unissent pour produire vins rouges, rosés, blancs, moelleux et Crémants de Bordeaux en associant leur savoir-faire aux outils de vinification les plus à la pointe.**

**Qualité, traçabilité et engagement pour l'environnement , de la grappe à la bouteille.**

## Origine

Baron d'Espiet provient de la région de l'Entre Deux Mers, l'un des plus vastes vignobles du bordelais. Les vignes s'épanouissent à la confluence de la Garonne et de la Dordogne, sur un terroir idéal qui donne au vin toute son harmonie. Ce vin est le fruit d'une sélection parcellaire exigeante.

Les vignes sont cultivées en BIO.

## Cépages

Assemblage : Merlot et Cabernet Sauvignon

## Vinification

Vinification traditionnelle après sélection des vendanges.

## Description organoleptique

Ce vin présente une belle robe grenat.

Le nez offre des arômes de fruits mûrs typiques du Merlot. Le Cabernet apporte structure et complexité.

Souple et rond en bouche, Baron d'Espiet est une cuvée agréable à boire dès maintenant et qui peut se conserver 6 ans.

## Alliance mets-vin

Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges et les fromages à pâtes pressées.

Température de service conseillée: entre 18 et 20°C.

