



Dada Rouillac Rouge A.O.P. Pessac-Léognan

Cépages

68 % Merlot, 32 % Cabernet Sauvignon.

Type de vin

Vin rouge élevé 9 mois en fûts de chêne français. Classé Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

Paramètres analytiques

Alcool : 13 %

Élaboration

Fermentation alcoolique et macération en cuves en acier inoxydable à température contrôlée.

Durée de macération : 20 jours. Remontages quotidiens.

Élevage : Neuf mois en fûts de chêne français de deux ans et en cuves en acier inoxydable.

Production : 40 000 bouteilles.

Cœnologue consultant : Éric Boissenot.

Note de dégustation

Vin frais à la fruité ouvert et généreux. Nez d'une grande intensité, mêlant des notes de réglisse, de framboise, de fève tonka et de fleur de romarin.