



DOMAINE MAURO GUICHENEV

DANS L'INSTANT

2020

AOP BORDEAUX, ROUGE

BIODYNAMIE - SANS SULFITES AJOUTÉS



TERROIR

Argilo calcaire-limoneux.

CÉPAGES

100 % Merlot

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vinification avec des levures indigènes sans sulfites.
Élevage en cuves inox thermo régulées sur 24 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est profonde et le nez intense, des fruits rouges à profusion.
En bouche des fruits croquants, mûrs, se mêlent aux épices, avec un beau volume tanins graineux.
Un vin gourmand.

SERVICE

Servir entre 17-18 °c.

ACCORDS METS ET VIN

Il s'accorde parfaitement avec une volaille rotie, des brochettes ou des fromages.

Corine Mauro

