

# "LEGENDE"

Millsésime 2021

Vin Rouge de Garde - 13.5 %vol.

*Production = 660 bouteilles*

A travers cette cuvée produite en série limitée nous voulons exprimer la quintessence des vins du domaine.



## CEPAGES

Marselan (50%), Cabernet Sauvignon (50%)



## VINIFICATION

Vendange manuelle en cagette. Vinification intégrale en fût de chêne. Extraction douce et longue. Elevage de 18 mois en fût de chêne de 500.



## DEGUSTATION

Magnifique robe rouge grenat.

Nez : Cassis avec des notes boisées.

Bouche : Attaque en finesse suivi d'une belle sucrosité avec une aromatique intense et persistante.



## ACCOMPAGNEMENT

A boire autour de 18°C. Ce vin est fait pour sublimer les plats raffinés. Il accompagne très bien les ris de veau sauce aux morilles.



# BUROSSE



### Identification bouteille :

Gencode : 3770009623254  
Contenance : 75 cl  
Poids : 1.40 kg

### Identification carton :

Gencode :  
Contenance : 6 x 75 cl  
Poids : 8.4 kg  
Dimensions : H 30.5 cm x L 24.5 x P 17

### Identification Palette :

Contenance : 105 cartons  
Poids : 800 kg  
Dimensions :  
H 170 cm x L 120 x P 80