

Cuvée Tradition

Région : Gironde, France

Encépagement : Merlot & Cabernet Sauvignon

Appellation : AOC Côtes de Bordeaux (Appellation d'Origine Contrôlée)

Robe : Rubis clair et limpide avec une bordure dense.

En bouche : Structure corsée et harmonieusement équilibrée. Les arômes de fruits noirs et rouges, ainsi que d'épices sont souples et bien concentrés. Ils sont complétés par des tanins subtils et doux. Fin de bouche onctueuse.

Détails techniques

- **Alcool** : 12,5% ABV

- **Elevage en cuve** : 14 mois en cuve et 12 mois en bouteilles avant d'être commercialisé, il apporte rondeur et souplesse au vin.

Type de sol : Sol sablo-argileux, contribuant à la souplesse.

Récolte : Vendange mécanique à maturité optimale fin septembre.

Processus de vinification : Trempage à froid avant fermentation pour stabiliser les tanins, les arômes et le fruit. Entre 4 et 5 semaines.



Château Peller Laroque EARL Rousselon et Fils

97 route des Côteaux, lieu-dit Bonneval 33410 Laroque, près de BORDEAUX Gironde, FRANCE

Tel : +33(0)5 56 62 60 16 +33(0)6 19 83 19 56 +33(0)6 20 78 76 13

E-mail : contact@peller-laroque.fr

www.peller-laroque.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.