



Domaine de Birot

Bordeaux Rouge 2021



Historique : Propriété viticole depuis plus de deux siècles, le Domaine de Birot est dans la famille de François LANDAIS depuis 1956. A l'installation de ce dernier, en 1991, le Domaine de Birot est rattaché au Château La Caderie.

Vignoble : d'une superficie de 20 ha, au cœur d'appellations prestigieuses du Bordelais, le vignoble est situé au nord de Libourne sur un plateau calcaire à 70 m d'altitude. Les sols argilo-graveleux et argilo-limoneux, profitent d'un ensoleillement privilégié, favorable à la qualité et à l'expression de ce terroir exceptionnel.

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique depuis 2001, Certifié HVE (2019) et ISO 14001 (2021)

Superficie en production pour ce vin : 14 hectares

Age moyen : 25 ans

Date de récolte : du 29 septembre au 05 octobre 2021.

Rendement : 54 hl/ha

Assemblage : 88 % Merlot noir et 12% Malbec.

Vinification : Vendanges mécaniques. Tri manuel sur table de tri au chai.

Macération pré-fermentation à froid (8°C) de 4 jours, fermentation alcoolique à basse température (inférieure à 20°C). Macération de 3 semaines.

Élevage : 100% en cuve. Elevage sur lies fines de 6 mois.

Œnologue : Marie-Noelle BLAY

Dégustation : Un nez intense sur des notes de fruits rouges et de cassis, légèrement poivré. En bouche on retrouve un panier de fruits rouge mûrs, avec des notes de cassis, framboise. Vin croquant, des notes épicées, et minérales. Un joli volume avec une belle intensité tannique, des tannins fondus.

Accord mets et vin : Vin très accessible, à boire à l'apéritif ou pour accompagner les déjeuners sur l'herbe et les grillades.

Température de dégustation : 14 - 15 ° C.

Garde : 5 - 7 ans