



Domaine de Birot

Bordeaux Rouge 2023



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 140001 en 2023

Superficie en production pour ce vin : 8 hectares

Age moyen : 25 ans

Date de récolte : du 18 au 26 septembre 2023

Rendement : 54 hl/ha

Assemblage : 82 % Merlot noir et 18% 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 (inférieur à 20°C). Macération de 3 semaines.

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

Œnologue : Marie-Noelle BLAY

Dégustation : Nez très expressif, aux arômes de fruits rouges frais et d'épices. La bouche est croquante et souple. C'est un vin de plaisir à boire dans sa jeunesse, mais qu'il sera aussi intéressant de garder quelques années en cave.

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 - 6 ans