



*Château de  
l'Éperonnière*

## Passion d'Été 2010

### Fiche descriptive

#### Cépages:

Camay 30%, Cabernet 30%, Grolleau 25 %, Pinot d'Aunis 15%.

#### Terroirs:

Sable et graves.

#### Vinification:

Récolte entre le 20 septembre et le 6 octobre. Macération pelliculaire 18 heures de moyenne, fermentation très basses températures (15°). Arrêt de fermentation à 8,5 % d'alcool, mise en bouteille en février.

### Découverte sensorielle

**Vue :** Rose intense aux reflets violine, belle limpidité, larmes nombreuses et denses

**Nez :** Explosion de fruits (cassis, mur, framboise), bonbon anglais... déjà une vrai friandise.

**Bouche :** l'attaque est ronde, équilibre parfait entre la sucrosité et l'acidité naturelle du raisin. Un peu de gaz carbonique renforce la fraîcheur.

Un vin de plaisir pour des apéritifs gourmands,  
des salades d'été, des plats exotiques (asiatiques) ou  
des desserts a base de fruits rouges....

Prix TTC 590 € ttc