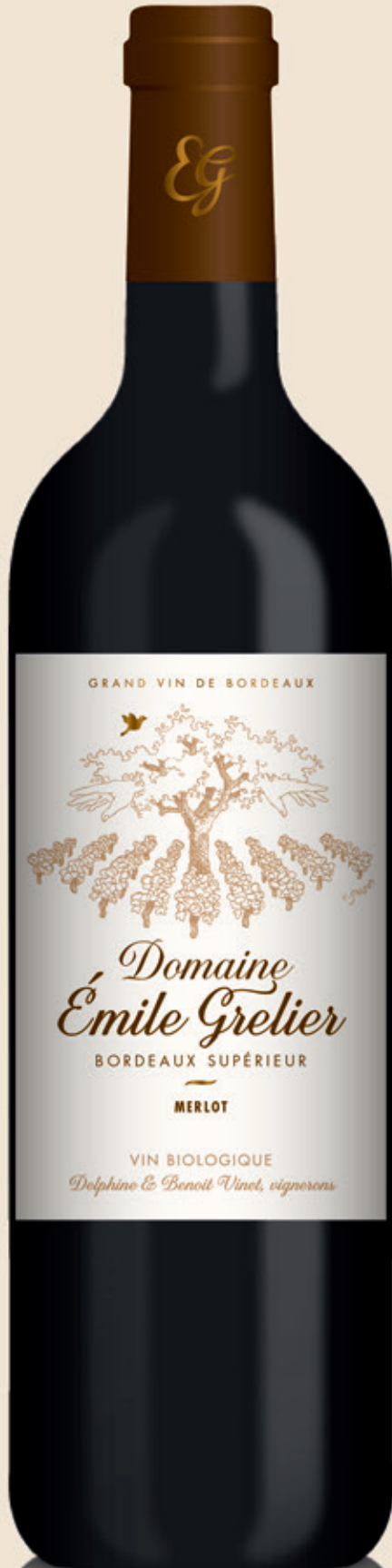


EG

Millésime 2012

Vintage 2012



FICHE PRODUIT

TECHNICAL SHEET

Domaine Émile Grelier

Son appellation : AOC Bordeaux Supérieur

___ **Its Appellation:** AOC Bordeaux Supérieur

Sa couleur : Rouge

___ **Its color:** red

Son cépage : 100% Merlot apportant souplesse et équilibre, tanins soyeux et veloutés.

___ **Its variety:** 100% Merlot

Son origine : vin issu d'un vignoble mené en Agriculture Biologique et privilégiant une taille en cordons permettant une maîtrise des grappes (nombre, répartition, grosseur)

___ **Its origin:** Organic wine - from a vineyard trained in organic viticulture with a cordon pruning allowing bunches control (number, distribution, size)

Son terroir : de l'argile bleue retenant les eaux pluviales et assurant une réserve hydrique pour la vigne, ainsi que des argilo-limoneux favorables aux cépages précoces tels que le Merlot.

___ **Its terroir:** blue clay retaining stormwater and providing water supply to the vine, and silty clay suitable for early varieties such as Merlot.

Son nom : hommage à notre grand-père, amateur de vins fins.

___ **Its name:** Tribute to our Grand'father - wine lover

Sa typicité : vin aromatique et gourmand.

___ **Its typicity:** aromatic and gourmand wine

Ses arômes et saveurs : attaque droite, franche et complexe pour ce vin aux arômes de cannelle, poivre blanc et rose, cassis, mûre sauvage et pivoine.

___ **Its aromas and flavors:** frank and complex attack for this wine with aromas of cinnamon, white and pink pepper, blackcurrant, wild blackberry and peony.

Ses ambiances préférées : apéritif étonnant, tête à tête raffiné, repas familial festif, déjeuner d'affaires, club privé...

___ **Its favorite atmosphere:** amazing appetizer, love dinner, festive family meal, business lunch, private club

Ses plats favoris : gibiers élégamment cuisinés, viandes grillées ou en sauce, fromages...

___ **Its favorite foods:** game dishes, grilled meat or sauce, cheese

Sa température de service : 16-17°C

___ **Its optimal temperature:** 16-17°C

Sa préparation : à déboucher 2h avant le service.

___ **Its preparation:** have to be decant 2h before the wine service

Sa conservation : éviter les chocs de températures et conserver entre 12 et 15°C.

___ **Its preservation:** avoid shocks and maintain temperatures between 12 and 15 ° C



FR-BIO-01

Vinesprit

Delphine et Benoit Vinet

Contact : 06 79 962 967 - dv@vinesprit.fr
2 Bis Piconnat - 33620 LAPOUYADE