



RH

1780 Royal Heritage

Brulhois - Rouge 2008

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Brulhois
Cuvée :	1780 Royal Heritage
Couleur :	Rouge
Millésime :	2008
Cépages :	Abouriou (10%) / Cabernet franc (20%) / Cabernet Sauvignon (10%) / Merlot (40%) / Tannat (20%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

"Les soeurs Orliac, Catherine et Isabelle, produisent sans que la planète y porte attention, l'un de ces grands produits de terroir dont la France a le secret." Michel Bettane dans l'Express - hors série - Juillet 2014



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Vinification selon méthode ancestrale, Cuves en ciment brut.

Elevage en demi-muid, Filtration légère, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, profonde, reflets pourpres.

NEZ : Expressif, arômes de mûre, arômes de myrtille.

BOUCHE : Franche, généreuse, veloutée, notes de violette, notes de réglisse, notes de vanille, tanins frais, tanins soyeux, rond.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 18°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : Tournedos, Cailles rôties, Pigeonneaux, Pintade, Fromages à Pâte persillée



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseuve des Vins de France 2008 : 17/20, 2 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

