

# LES COULEURS DE SOPHIE

## ROUGE - VIN CHARENTAIS

**Dégustation** : « ...Rubis, soutenu, lumineux. Au nez : épices, fruité qui monte doucement. En bouche : franc, direct avec une certaine souplesse, tanins fondus, persistance moyenne... » commentaire Bonnes Adresses du Vin bio 2009.

Plus ou moins léger et tannique suivant les années ; c'est un vin à boire jeune, mais qui peut se garder sans problème quelques années.

**Nature du sol** : Argilo-calcaire

**Cépages** : Merlot (50%)

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Malbec



Brard-Blanchard  
VIGNERONS BIO

**Production** : Vendanges manuelles, avec tri et sélection sur pied des raisins qui arrivent au chai "sur grappe"

**Vinification traditionnelle** :

Egrappoir inox de qualité pour séparer les baies des rafles. Pieds de cuve pour ensemencement par petites quantités, foulées au pied. Décuvage après une huitaine de jours, soutirage et conservation sur lie tout l'hiver en cuve, puis mise en bouteille au printemps.

**Distinctions** :

Sélection Guide Hachette 2020, Les Couleurs de Sophie Rouge 2019



**Vendanges Manuelles**  
**Culture Biologique depuis 1972**  
**SCEA BRARD BLANCHARD - BOUTIERS 16100 COGNAC**  
**Tél : 33 (0)5 45 32 19 58 Fax : 33 (0)5 45 36 53 21**

