Château
ROC DE BAOUDUN

Cuvée Timéo



Cépages : 100 % Malbec

Sol : Argilo-Calcaire

3000 Bouteilles / an

Vendange : A pleine maturité

Vinification : Après un tri rigoureux et un léger foulage la vinification s'effectue en cuves Inox Thermorégulées pour préserver la finesse des tanins et des arômes.
La macération dure entre 10 et 15 jours pour stabiliser les tanins et les arômes.

Élevage : En Amphore conçu en Argile Brune entre 9 et 12 mois suivant les millésimes de façon à respecter le Cépage MALBEC, préserver la qualité de son FRUIT et l'authenticité de ces AROMES.

Cet élevage donne un vin bien équilibré, d'une fraicheur et d'une gourmandise remarquable.

A déguster entre 15° et 17°.

Château Roc de Baoudun
155 Route de Rébullide, 33420 GUILLAC - FRANCE
Tél : 05.57.84.52.24
www.baoudun.fr