

## 'EOLIS' CUVÉE ELÉONORE 2009

### Notes techniques:

- Région: Plaine de Thrace, Indication Géographique Protégée, Bulgarie
- Millésime: 2009
- Cépages: Cabernet Sauvignon (60%) & Cabernet Franc (40%)
- Récolte: Début octobre (Cab. Sauv), fin octobre (Cab. Franc). Vendanges manuelles avec tri sélectif à la parcelle.
- Vinification: Traditionnelle, en cuve inox avec contrôle des températures.
- Elevage: En barriques françaises de 400l, 18 mois.
- Alc. %: 13.5%
- Série: 500 bouteilles de 750 ml, barriques sélectionnées.

### Notes de dégustation:

- Robe: Rouge rubis, brillant et dense.
- Bouquet: Cerises charnues, poivrons rouges, groseilles, notes de cédre, épices douces, délicatement poivrées.
- En bouche: Élégant et noble. Attaque ronde, avec une belle structure aux tanins d'une grande finesse. La cuvée Eléonore est un vin de garde.
- Température de service: La température conseillée est de 16°C - 17°C. A aérer env. 1 heure avant de servir pour laisser les arômes s'exprimer.

