

Badoux 1908 - Rouge - Vaud AOC - 2017 - 70 cl



Région viticole	Suisse, Vaud
Notes de dégustation	
Apparence	Rouge rubis
Nez	Frais et jeune, le bouquet présente des notes aromatiques de framboises, de cerises et de fraises des bois soutenues par une légère sensation chocolatée, poivrée et épicée
Palais	Belle attaque, franche et élégante, très agréable complexité des odeurs, aux notes de violette, cassis et de myrtille. Élégamment harmonieux, bel équilibre entre le moelleux et les tanins souples et soyeux
Finale	Très agréable finale, soutenue par des tanins plaisants et de belle qualité
Vin et mets	Charcuterie, noix de veau braisée, poulet rôti, lapin, magret de canard, plateau de fromages
Emballage	Cartons de 6 bouteilles 70 cl.
Oenologue	Daniel Dufaux
Vinification	Après l'égrappage, le cuvage (macération pendant laquelle se déroule la fermentation alcoolique) qui dure une bonne quinzaine de jours et permet l'extraction de la couleur et des tanins, deux éléments fondamentaux pour l'équilibre des vins rouges. Ensuite, l'élevage va durer environ 6 mois en cuve et c'est durant cette période que la fermentation malolactique, appelée aussi «2ème fermentation» se déroulera tranquillement pendant plusieurs semaines