

# impro

---

## Fiche technique 2021

<b>Appellation :</b>	Bordeaux
<b>Terroir :</b>	Palu sèche
<b>Superficie :</b>	2ha50
<b>Densité de plantation :</b>	40% 5500pieds/Ha; 60% 5000pieds/Ha
<b>Age de la vigne :</b>	40 ans en moyenne
<b>Pratiques culturales :</b>	Médocaine à 2 astes. Epamprage manuel. Absence de désherbage chimique et enherbement naturel. Travail du sol sous le rang au cheval et au tracteur. Récolte mécanique pour les merlots et manuelle pour les cabernets franc et sauvignon, ainsi que les petit verdots.
<b>Vinification :</b>	Vinification parcellaire. Vinification douce avec sélection des vins de presses à la barrique.
<b>Elevage :</b>	Elevage en cuve, avec soutirages réguliers. Collage au blanc d'œuf.
<b>Rendement :</b>	25HI/Ha
<b>Assemblage :</b>	90% Merlot ; 5% CF ; 5% Petit Verdot
<b>Proportion Grand Vin :</b>	60%
<b>Degrés alcooliques :</b>	13%
<b>PH :</b>	3.55

### Dégustation

A l'image des vins « Glou glou » qui ont fait le succès des vins de Loire, un **Bordeaux frais, gourmand et sur le fruit**, à la fois élégant mais sans se prendre la tête. Vin qui s'accorde à merveille avec des plats même épicés, et qui peut se boire à l'apéro. Servir à 15°C.

### Contact et coordonnées

Arthur Beyries : 07 87 11 02 89 | Marie-Victoire Beyries : 06 25 50 75 58  
Edouard Lambert : 06 71 30 45 62 | Benjamin Nadalié : 06 49 13 24 01  
E-mail : [closlaprovidence@gmail.com](mailto:closlaprovidence@gmail.com)