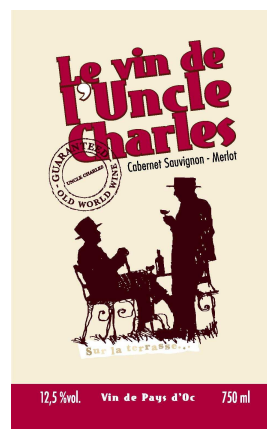


# Le vin de l'Uncle Charles



**Le vin de l'Uncle Charles**  
un vin de pays d'oc.

**Cépages :** Merlot 40%  
Cabernet Sauvignon 60%  
**Age moyen des vignes :** 11 ans  
**Rendement :** 60 Hl / Ha



Mise en bouteille au Château

**Vinification et élevage :** Récolte égrappée, cuvaison courte de 2 à 3 semaines à 25-30°C.

Elevage en cuve pendant quelques mois.

**Bouchage et garde :** La bague vis révolutionne le bouchage des vins. Grâce à elle, fini les goûts de bouchon, facilité d'ouverture des vins, préservation de la fraîcheur et des arômes pour longtemps.

**Dégustation :** Frais et ensoleillé, ce vin est gorgé de sympathie. A déboucher à l'improviste, il sera parfait pour toutes les occasions de que la vie vous réserve. Vin sur le fruit, plein de jeunesse.