

ADORÉ

DOMAINE LE BILLOUD



CABERNET FRANC *French*

Variedad	100% Cabernet Franc
Procedencia	Barrancas, Maipú, Mendoza
Altitud	850 m.s.n.m
Cosecha	Manual en bines 400kg.

ELABORACIÓN

Selección manual de racimos. Fermentación alcohólica tradicional realizada en tanques de acero inoxidable a 25°C y fermentación maloláctica natural.

NOTAS DE CATA

Presenta un color de matices violáceos y azulados. Sus aromas son muy típicos y responden a esta variedad tan particular. Podemos encontrar descriptores frutales como frutas negras y moras, y especiados como pimienta y mentolados. En boca es muy amable y equilibrado, con final largo.

Alcohol: 13.5% | **Acidez total:** 5.2 | **pH:** 3.7 | **Azúcar:** 1.8g/l

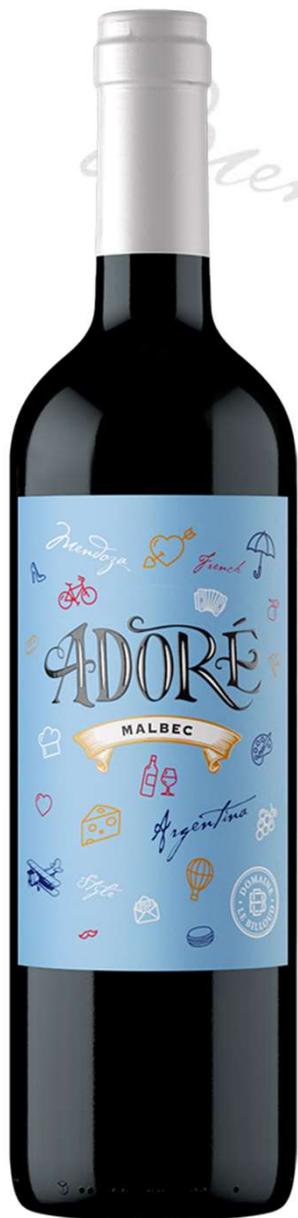
Temperatura de servicio: 15°/18°C

SEXTA GENERACIÓN DE VITIVINICULTORES DESDE 1830

www.domainelebilloud.com |   @bodegaDLB

ADORÉ

DOMAINE LE BILLOUD



MALBEC

Variedad	100% Malbec
Procedencia	Barrancas, Maipú, Mendoza
Altitud	850 m.s.n.m
Cosecha	Manual en bines 400kg.

ELABORACIÓN

Selección manual de racimos. Fermentación alcohólica tradicional realizada en tanques de acero inoxidable a 25°C y fermentación maloláctica natural.

NOTAS DE CATA

Su color tiene matices rojos y violáceos de intensidad media. Sus aromas son intensos a frutas rojas frescas y florales. En boca es muy expresivo y su acidez natural lo hace un vino fresco y agradable al paladar

Alcohol: 13.5% | **Acidez total:** 5.2 | **pH:** 3.7 | **Azúcar:** 1.8g/l

Temperatura de servicio: 15°/18°C

SEXTA GENERACIÓN DE VITIVINICULTORES DESDE 1830

www.domainelebilloud.com | [f](#) [t](#) @bodegaDLB

ADORÉ

DOMAINE LE BILLOUD

CHARDONNAY

Variedad	100% Chardonnay
Procedencia	Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza
Altitud	940 m.s.n.m
Cosecha	Manual en bines 400kg.

ELABORACIÓN

Selección manual de racimos. Fermentación alcohólica tradicional realizada en tanques de acero inoxidable a 15°C.

NOTAS DE CATA

Color amarillo con destellos verdosos. En nariz presenta un amplio espectro aromático que refleja notas de durazno, ananá y banana. En boca es un vino fresco y refrescante, pero a la vez tiene buen cuerpo y persistencia.

Alcohol: 13% | **Acidez total:** 6 | **pH:** 3.5 | **Azúcar:** 2g/l

Temperatura de servicio: 8°/10°C



SEXTA GENERACIÓN DE VITIVINICULTORES DESDE 1830

www.domainelebilloud.com | [f](#) [t](#) [@bodegaDLB](#)



ADORÉ

DOMAINE LE BILLOUD

MALBEC ROSÉ

Variedad	100% Malbec
Procedencia	Barrancas, Maipú, Mendoza
Altitud	850 m.s.n.m
Cosecha	Manual en bines 400kg.

ELABORACIÓN

Selección manual de racimos. Fermentación alcohólica tradicional realizada en tanques de acero inoxidable a 15°C y fermentación maloláctica natural

NOTAS DE CATA

A la vista se destaca por su particular color rosado salmón, recordando el estilo de vinos de la provençe, Francia. Aromática tiene notas frutas típicas de la variedad como cerezas, frambuesa y frutillas. En boca es muy fresco y equilibrado, aportando una sensación dulce dada por sus aromas frutados.

Alcohol: 13.8% | **Acidez total:** 5.8 | **pH:** 3.6 | **Azúcar:** 2g/l

Temperatura de servicio: 8°/10°C

SEXTA GENERACIÓN DE VITIVINICULTORES DESDE 1830

www.domainelebilloud.com | [f](#) [t](#) [@bodegaDLB](#)