



## «**ABK6 FAMILY ESTATE : BORDEAUX... ET AU DELÀ**»

ABK6 Family Estate signe quatre cuvées innovantes, élaborées avec le laboratoire Rolland & Associés et la wine maker Adeline Magère. **Fidèles à l'esprit ABK6, ces vins modernes et accessibles allient exigence, authenticité et élégance**, pour offrir le même niveau d'excellence que les cognacs d'exception ABK6.

### Une collection déjà primée

Dès son lancement, **ABK6 Family Estate a séduit les jurys internationaux :**

- **Les Bulles – Brut Prestige** : *World's Best Bottle Fermented Sparkling Wine & Médaille d'Or* – World Drinks Awards 2025
- **Vin de France – Blanc 2024** : *Médaille d'Or - 90 points* – Beverage Tasting Institute 2025
- **AOC Bordeaux – Blanc 2024** : *Médaille d'Argent* – Beverage Tasting Institute 2025

### Un vignoble d'exception

Nous cultivons **320 hectares de vignobles d'exception au cœur du Bordelais**, où chaque parcelle est travaillée avec soin et patience pour révéler le meilleur de nos cépages. Bénéficiant d'un climat océanique tempéré et implantées sur des sols argilo-calcaires et graveleux, nos vignes trouvent un équilibre naturel propice à l'expression de leur complexité aromatique. Avec une **densité de plantation de 3 600 à 5 500 pieds par hectare** et des rendements volontairement maîtrisés, nous privilégions la qualité à la quantité. Ce terroir riche et authentique constitue ainsi le socle de vins de caractère, fidèles à l'esprit libre et exigeant d'ABK6.

**Pour toute demande d'échantillons, merci de contacter notre service presse : [marketing@abk6-cognac.com](mailto:marketing@abk6-cognac.com)**  
Retrouvez toutes les informations sur le site : [abk6-family-estate.com](https://www.abk6-family-estate.com)

# Nos cuvées ABK6 Family Estate

## Les Bulles – Brut Prestige - Méthode traditionnelle

Ce vin élaboré en méthode traditionnelle, dévoile une robe dorée brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits blancs et de brioche fraîche, tandis que la bouche offre une effervescence fine et une finale longue et élégante.

**Accords mets-vins :** idéal avec des huîtres, des sushis ou un carpaccio de Saint-Jacques.

## Vin de France – Blanc - 2024- 11,7% vol

Cépages : 80% Merlot vinifié en blanc - 20% Semillon (10%) Colombard(6%) Muscadelle (2%) Sauvignon Gris (2%).

Vin de France présente une couleur jaune pâle. Le nez est vif, révélant des notes exotiques, tandis que la bouche offre un bel équilibre entre fraîcheur et acidité, pour une finale riche en arômes.

**Accords mets-vins :** parfait avec une salade de chèvre chaud, des poissons grillés ou une cuisine asiatique épicée.

## AOC Bordeaux – Blanc - 2024 - 12,5% vol

Cépages : Sauvignon Blanc (76%) Sémillon (12%) Colombard (7%) Sauvignon Gris (3%) Muscadelle (2%).

Ce Bordeaux blanc légèrement provocateur offre une bouche intense et rafraîchissante, avec des arômes de fruits blancs pressés et de fleurs blanches délicates. La pureté du Sauvignon rencontre la rondeur du Sémillon.

**Accords mets-vins :** accompagne idéalement un tartare de dorade, une quiche lorraine ou des fromages frais.

## AOC Bordeaux – Merlot - 2024- 12% vol

Cépage : Merlot

Ce Merlot présente une robe pourpre profonde. Le nez est riche, avec des arômes de fruits noirs et des notes boisées. La bouche est ample, avec des tanins soyeux et une finale persistante.

**Accords mets-vins :** idéal avec un magret de canard, une pizza aux champignons ou un fromage affiné.

## Rouge de France – Vin de France - 2024 - 11,5% vol

Cépage : Merlot

Ce vin rouge offre une robe rubis intense. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges mûrs, avec des notes épicées. En bouche, il est rond et souple, avec des tanins fins et une finale fruitée.

**Accords mets-vins :** accompagne parfaitement une côte de bœuf grillée, un confit de canard ou un plateau de charcuterie.



