



CHATEAU DU GRAND MOUEYS



AOC : CÔTE DE BORDEAUX ROUGE
2007

DESCRIPTION

Robe Rubis. Nez très fruités mêlant des notes boisés avec des notes de fruits rouges (fruits des bois, cassis...). Belle attaque en bouche, ample, rond avec des tannins fins. Longueur en bouche persistante.

VINIFICATION

- Fermentation en cuve inox sous contrôle de température (30°C)
- macération de 4 semaines
- Élevage en fûts de chêne français d'environ 12 mois (1/3 fûts neufs, 1/3 fûts d'un an, 1/3 fûts de 2 ans).

PRODUCTION

- 49 500 éq. bouteilles

ASSEMBLAGE

- 56 % Merlot
- 44 % Cabernet Sauvignon

VALEUR ÉNERGETIQUE

- TAV : 12,5 % vol
- Sucre : < 1 g/l