



CHATEAU DU GRAND MOUEYS



AOC : CÔTE DE BORDEAUX ROUGE
2008

DESCRIPTION

Robe Rubis. Vin d'un équilibre splendide et d'une belle puissance. Ample, rond et long.

Un de nos meilleurs millésimes pour ne pas dire le meilleur.

VINIFICATION

- › Fermentation en cuve inox sous contrôle de température (28°C)
- › Macération de quatre semaines
- › Élevage de 12 mois en fûts de chêne français (1/3 fûts neufs, 1/3 fûts d'un an, 1/3 fûts de 2 ans)

PRODUCTION

- › 113 500 éq. bouteilles

ASSEMBLAGE

- › 67 % Merlot
- › 33 % Cabernet Sauvignon

VALEUR ÉNERGETIQUE

- › TAV : 12.5 % vol
- › Sucre : < 2 g/l