



CHATEAU DU GRAND MOUEYS



AOC : CÔTE DE BORDEAUX ROUGE
2009

DESCRIPTION

Robe Rubis. Arome fruité et boisé. Vin équilibré et d'une belle puissance. Ample, rond et long.

Vin très prometteur

VINIFICATION

- › Fermentation en cuve inox sous contrôle de température (28°C)
- › Macération de trois semaines
- › Élevage de 8 mois en fûts de chêne français (40 % fûts neufs, 60 % fûts d'un an)

PRODUCTION

- › 36 000 éq. bouteilles

ASSEMBLAGE

- › 50 % Merlot
- › 50 % Cabernet Sauvignon

VALEUR ÉNERGETIQUE

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