



CHATEAU DU GRAND MOUEYS



AOC : CÔTE DE BORDEAUX ROUGE
2010

DESCRIPTION

Robe Rouge intense. Nez aromatique avec des notes de fruits rouges (framboise, cassis...) et des notes fraîches type cèdre. Belle attaque en bouche, ample, avec des tannins soyeux. Longueur en bouche agréable.

VINIFICATION

- Fermentation en cuve inox sous contrôle de température (25°C)
- Macération de trois semaines
- Élevage en fûts de chêne français de 8 mois (40 % fûts neufs, 60 % fûts d'un an)

PRODUCTION

- 140 000 éq. bouteilles

ASSEMBLAGE

- 50 % Merlot
- 50 % Cabernet Sauvignon

VALEUR ÉNERGETIQUE

- TAV : 13 % vol
- Sucre : < 2 g/l