



CHATEAU DU GRAND MOUËYS



AOC : CÔTE DE BORDEAUX ROUGE
2011

DESCRIPTION

Robe rubis. Nez puissant sur le fruit et le bois.
Attaque souple et agréable. Bouche ample et ronde et
longueur en bouche d'une grande finesse.

VINIFICATION

- › Fermentation en cuve inox sous contrôle de température (28°C)
- › Macération de trois semaines
- › Élevage de 12 mois en fûts de chêne français (40 % fûts neufs, 60 % fûts d'un an)

PRODUCTION

- › 116 000 éq. bouteilles

ASSEMBLAGE

- › 64 % Merlot
- › 36 % Cabernet Sauvignon

VALEUR ÉNERGETIQUE

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