

FICHE TECHNIQUE :

Château CHANTE L'OISEAU AOC Graves ROUGE 2000

Nom du Château : CHANTE L'OISEAU

Appellation : GRAVES

Millésime : 2000

Degré alcoolique : 12.5°

Durée de garde : 10-12 ans

Contenance : 150 cl



Sol : GRAVES fines pouvant aller jusqu'à 300m de profondeur.

Surface : 7 hectares.

Vinification : Cuve en béton. Contrôle température 19/22°; Filtration à la terre d'infusoire.

Collage au blanc d'œufs.

Elevage : Cuve souterraine de 12 à 36 mois.

Assemblages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Production : 45 hectolitres/hectare.

Spécialités : Culture Biologique depuis 1988.

Analyse : sucres g/l < 2

Accord mets et vins : Charcuterie, pâté, bœuf, volailles, agneau, gros gibier, fromages ...

Commentaire de dégustation : Belle teinte franche, aux reflets rubis pourpre, encore sombres, et une intensité relativement soutenue. Les arômes évoluent sur des notes épicées, poivrées, avec une variation à l'aération rappelant la noix, la peau d'orange. En bouche, nous sommes en présence d'un vin bien structuré, charnu, racé, au caractère minéral, bien à l'image d'un Graves.

CHÂTEAU MERIC François & Sylvie BARRON - F 33650 LA BREDE
Tél : 33(0)5.56.78.45.05 Fax : 33(0)5.56.20.22.20
barron.sylvie@neuf.fr