

FICHE TECHNIQUE :

Château CHANTE L'OISEAU AOC Graves ROUGE 2005

Nom du Château : CHANTE L'OISEAU

Appellation : GRAVES

Millésime : 2005

Degré alcoolique : 12,5°

Durée de garde : 10 – 12 ans

Contenance : 75cl



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

Surface : 9 hectares.

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

Elevage : Cuve souterraine de 12 à 36 mois.

Assemblages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Production : 43 hectolitres/hectare.

Production annuelle : 15 000 bouteilles

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 :

La robe est belle, profonde aux notes rubis avec une frange qui commence à tuer.

Le nez s'exprime avec beaucoup de finesse sur des notes de baies noires et d'épices mentholées.

La bouche est ronde et bien équilibrée avec des tannins souples.

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