

## FICHE TECHNIQUE :

### Château CHANTE L'OISEAU AOC Graves ROUGE 2008

Nom du Château : CHANTE L'OISEAU

Appellation : GRAVES

Millésime : 2008

Degré alcoolique : 12,5°

Durée de garde : 8 - 10 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 :

D'une intensité moyenne, la robe est délicate par sa teinte rubis et ses reflets vifs.

Le nez révèle une belle fraîcheur et mêle les notes fruitées (fruits rouges) aux notes épicées (menthol, réglisse).

En bouche l'attaque est souple, le relais tannique est structuré et persistant.

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