

FICHE TECHNIQUE :

Château CHANTE L'OISEAU AOC Graves ROUGE 2009

Nom du Château : CHANTE L'OISEAU

Appellation : GRAVES

Millésime : 2009

Degré alcoolique : 12,50°

Durée de garde : 8 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 : environ 50000 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 : Pourpre profond avec des reflets violet. Un nez au fruité élégant et très parfumé. Bouche franche et souple sur ces arômes et des tannins discrets, de bonne longueur. Vin bien équilibré.

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