



Château Mamin

Graves Rouge



Un bouquet franc et enchanteur de fruits rouges, réglisse et vanille. Une charpente pleine et dense aux tanins suaves et chocolatés. Un palais soyeux.

ACCORD METS/VIN : Viandes froides et plats en sauces. Fromages et desserts de fruits cuits.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 17°C

CEPAGE : Merlot 90% Cabernet 10%

ANNEE : 2011

LOCALISATION :

Parcelle homogène au sol gravelo-sableux. Terres chaudes situées à Arbanats au cœur des graves.

DENSITE : 6 000 P/ Ha

PROCEDE D'ELABORATION

Vinification moderne.

Macération pelliculaire.

Température modérée.

Elevage en barriques de 12 à 18 mois.

Filtration.

Mise en bouteilles.

PRINCIPALES ANALYSES

Alcool : 13%

Acidité totale : 4.7 gr/L Acide tartrique

PH : 3.55

Sucres résiduels : 0

CONDITIONNEMENT : Bouteille 750 ml