

Bordeaux Supérieur AOP



Le Bordeaux s'étend sur 1,80 ha, aux fonds sableux. Les techniques mises en pratiques depuis plusieurs années sont poursuivies et affinées : enherbement un rang sur deux, effeuillage manuel, vendanges vertes, tri de vendanges à la vigne et au chai... La conduite du vignoble respecte la pratique d'une agriculture raisonnée.

ENCEPAGEMENT

5500 pieds / hectare

Merlot 100%

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est grenat vive et brillante, nez de fruits bien murs mélangés à des notes florales telles que la violette. La bouche exprime un léger moelleux, aux tanins souples, soyeux et veloutés. Ce vin est l'archétype du Bordeaux de qualité.

TEMPS DE GARDE

Le temps de garde est de 5 à 6 ans à plat en cave à l'abri de la lumière. Période au cours de laquelle les arômes se développent pour charmer le palais du consommateur.

SERVICE

A une température de service à 15 °C il accompagnera à merveille les viandes blanches et rouges... sans oublier les fromages.

ANTOINE MABILEAU - PROPRIETAIRE

8, La Grave - Vignonet - 33330 SAINT-EMILION - FRANCE

SIRET 752 222 869 00014 - TVA FR 01 292 6 E 322 4

Tel / Fax +33 (0) 5 57 74 97 08

Portable +33 (0) 6 61 12 10 78

Site web www.mabileau.fr

E- Mail antoine@mabileau.fr