

Mbalesan

LE BORDEAUX EN TOUTE SIMPLICITÉ

BORDEAUX ROUGE BIB® 3L

NOTES DE DEGUSTATION



Des notes expressives de cerise et de cassis, une bouche à la fois finement boisée et charnue, se terminant sur des notes délicatement torréfiées.

IDÉES D'ACCOMPAGNEMENTS



- Sur des viandes grillées ou de la volaille
- Avec des fromages affinés : camembert,
- Fromage de chèvre ou de brebis.

CONSEILS DE SERVICE



À servir à température ambiante entre 16° et 18°.

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Selectionné parmi les meilleures parcelles du vignoble Bordelais.

LES SOLS

La diversité des terroirs avec les sols variés, argilo-calcaires et de graves, assure une bonne maturité alors que le sablo-argileux apporte finesse et douceur.

AMPELOGRAPHIE

Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 10 %.

VINIFICATION

Vinification Bordelaise traditionnelle. Eraflage total de la vendange, maîtrise des températures (28-30°C), remontage quotidien, macération de 15 à 21 jours en fonction des dégustations quotidiennes. Le vin est vieilli en fûts de chêne pendant 6 mois minimum.

RECOMPENSES

- Argent, aux Vinalies Internationales 2009
- Bronze, au concours d'Aquitaine 2009
- Argent, Mâcon 2008

