

# CHÂTEAU DU MOURET

## ENCÉPAGEMENT

50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot

## NATURE DU TERROIR

Une croupe graveleuse argilo-calcaire exposée sud, sud-ouest.

## VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et sélectionnés avec soin. Pendant toute la durée de la fermentation, la température est maîtrisée et les remontages sont quotidiens.

## ÉLEVAGE

Élevage en cuve avant l'assemblage.

## DÉGUSTATION

**Robe** : robe rouge sombre aux reflets rubis.

**Nez** : arômes de fruits murs et de fruits à noyau (pruneau, prune, cerise).

**Bouche** : des tanins enrobés apportent gras et volume. Une belle finale sur des notes de griottes.

**Garde** : 5 ans et plus.

**Degré d'alcool** : 13% vol.

**Température de service** : entre 15 et 17°C

**Accords mets et vins** : un tartare de bœuf, un magret grillé, une lotte à l'américaine, une poêlée de champignons, un plateau de fromages.

## CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



GRAVES ROUGE

