



Château De Sauvage

MANINE

Graves - Rouge 2016

Région :	Bordeaux
Appellation :	Graves
Cuvée :	MANINE
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Cabernet Sauvignon (10%) / Merlot (90%)
Alcool :	13,4 %
Contenance :	75 cl

Puissance et structure caractérisent ce vin dont les tanins nécessitent une lente maturation . Les arômes épicés, toastés et fruités se fondent avec des notes fumées sous-jacentes.



ELABORATION

Culture intégrée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Pigeage fréquent, Fermentation malolactique.

Elevage en fût de chêne neuf, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, intense, reflets cerise.

NEZ : Boisé, fumé, subtils arômes de tabac brun, généreux arômes de fruits frais, subtils arômes de fumé, subtils arômes de cèdre, subtils arômes de caramel au lait.

BOUCHE : Profonde, intense, onctueuse, légères notes d'airelle, notes d'épices, notes de fumet, tanins veloutés, rond, légèrement minérale, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 19°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2026



ACCORDS METS ET VINS : Côte de bœuf, Gibiers à plume, Magret de canard, Coq au vin, Cuisine italienne



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2020 : 2 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

