



Château Vieux Mognac

Bordeaux supérieur - Rouge 2014

Région :	Bordeaux
Appellation :	Bordeaux supérieur
Denomination :	supérieur
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Cabernet franc (15%) / Cabernet Sauvignon (5%) / Merlot (80%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Egrappage total, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation thermo-régulée.

Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, intense, reflets violines.

NEZ : Frais, vif, arômes de fruits secs, généreux arômes d'épices, légers arômes de clou de girofle, arômes de poivre blanc.

BOUCHE : Vive, puissante, dense, puissantes notes d'épices, légères notes de poivre noir, longs, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 18°

GARDE : A consommer à partir de 2019



DISTINCTIONS

Los Angeles International Wine Award 2018 : Médaille de bronze

Powered by **Plugwine**

