



Château Mougneaux

BORDEAUX SUPERIEUR

Rouge



Lieu de la propriété - Saint-Ferme & Rimons

Production moyenne - 380 000 bouteilles

Surface du vignoble - 57 hectares



Nature du sol - Argilo-calcaire

Encépagement - 64% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

Age moyen des vignes - 30 ans



Vinification - Traditionnelle, en cuves inox thermorégulées

Elevage - Cuves et barriques



Dégustation

Ce vin dense, à la robe d'un pourpre intense, possède un nez à la fois complexe et équilibré, conjuguant fruits noirs mûrs, notes boisées et pointes épicées. La bouche voluptueuse de ce vin gras se caractérise par une acidité enrobée et des tanins mûrs et ronds.



Accords gastronomiques

Un vin franc et bien construit qui se mariera parfaitement avec une entrecôte marchand de vin ou un carré d'agneau. A apprécier entre 16° et 18°C.



Conseils de garde

A déguster dès à présent, ou conserver 8 à 10 ans.

Château Les Mougneaux - 183 Quai de Brazza, 33100 Bordeaux
Téléphone : +33 5 47 74 78 00 Fax : +33 5 56 32 85 83
contact@vignoblesdeterroirs.com
vignoblesdeterroirs.com

Vignobles de Terroirs