



# 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*