



## Château MAMIN

Graves Rouge



Vin coloré, élégant et soyeux. Un an d'élevage en barriques lui confère complexité et notes vanillées.

**ACCORD METS/VIN** : Viandes grillées et plats en sauce. Fromages.

**TEMPERATURE DE DEGUSTATION** : 17°C

**CEPAGE** : Merlot 90% Cabernet 10%

**ANNEE** : 2007

**LOCALISATION** :

Parcelle homogène au sol gravelo-sableux. Terres chaudes situées à Arbanats au cœur des graves.

**DENSITE** : 6 000 P/ Ha

**PROCEDE D'ELABORATION**

Vinification moderne.

Macération pelliculaire.

Température modérée.

Elevage en barriques de 12 à 18 mois.

Filtration.

Mise en bouteilles.

**PRINCIPALES ANALYSES**

Alcool : 12.5%

Acidité totale : 4.9 gr/L Acide tartrique

PH : 3.55

Sucres résiduels : 0

**CONDITIONNEMENT** : Bouteille 750 ml