



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