

CHATEAU AMOUR

- AOC MEDOC - CRU BOURGEOIS -

Au cœur du Médoc, le Château Amour s'étend sur de superbes terroirs argilo-calcaires et graveleux. Ce vin frais et élégant, rond et soyeux en bouche, satisfera vos convives les plus chers, en familles, entre amis ou entre amoureux...

ZONE DE PRODUCTION

Région:	Bordeaux, France
Appellation:	AOC Médoc – Cru Bourgeois
Cépages:	50% Cabernet Sauvignon – 50% Merlot -
Superficie:	53 hectares
Terroir:	Argilo-calcaire et graveleux.
Age de la Vigne:	25 ans

CONCEPTION

Viticulture:	Vendangé à la machine avec tri sélectif au chai.
Vinification:	Eraflage total avec une vinification parcellaire dans des cuves inox pendant 3 à 4 semaines, température de fermentation entre 26°-28°.
Elevage:	Cuverie inox.
Mise en Bouteilles:	Au Château Amour.

DÉGUSTATION

Robe:	Jolie robe rouge cerise.
Nez:	Fruits mûrs (cassis, pruneaux), touches d'épices, de cacao.
Bouche:	Une belle attaque, des tannins mûrs et fondus, vin équilibré même si la finale est un peu plus généreuse. Belle harmonie, gouleyante, juteuse avec des arômes gourmands de fruits frais.
Temps de Garde:	6 à 8 ans.



MÉDAILLE



OR Gilbert et Gaillard