



PIERRE RAOUX
WINE SELECTION

CHATEAU LALANDE MAUSSE - AOC FRONSAC -

La magnifique et ancienne cité fortifiée de Fronsac est située à seulement une poignée de kilomètres de la prestigieuse appellation Pomerol. Au cœur de Fronsac, le Château Lalande Mousse, une petite propriété de 5 hectares produit essentiellement du merlot. En raison de sa petite taille, le vignoble est vinifié parcelle par parcelle, dans des conditions optimales, produisant ainsi un vin fin, complexe qui a de nombreuses caractéristiques d'un vin de « garage ». Mention spéciale pour ce vin fait sur-mesure, un véritable coup de cœur !

ZONE DE PRODUCTION

Région:	Bordeaux, France
Appellation:	AOC Fronsac
Cépages:	85% Merlot – 15% Cabernet Sauvignon
Superficie:	5 hectares
Terroir:	Argilo calcaire
Age de la Vigne:	15 ans

CONCEPTION

Viticulture:	Effeillage pour favoriser une maturité optimale du raisin. Vendanges en vert. Excellent système de drainage autour du vignoble, aération des sols pour éviter les maladies.
Vinification:	Traditionnelle dans de petites cuves inox thermo-régulées.
Elevage:	Pendant 18 mois en barriques de chêne français.
Mise en Bouteilles:	Au Château Lalande Mousse.

DÉGUSTATION

Robe:	Couleur rouge brique.
Nez:	Boisé et arômes de moka, combiné avec des notes de cassis et de cerise.
Bouche:	Attaque franche et vive, belle acidité en bouche. Excellente structure avec des tannins persistants. Un bel exemple des vins de Fronsac, typique de ce terroir.
Temps de Garde:	6 à 8 ans.

MÉDAILLES



OR Concours de Bordeaux



ARGENT Challenge International du vin.

