

FICHE TECHNIQUE :

Château CHANTE L'OISEAU

AOC Graves ROUGE 2016

Nom du Château : CHANTE L'OISEAU

Appellation : GRAVES

Millésime : 2016

Degré alcoolique : 12,5°

Durée de garde : 8 - 10 ans

Contenance : 75cl



Sol : GRAVES fines pouvant aller jusqu'à 300m de profondeur.

Surface : 7 hectares.

Vinification : Cuve en béton. Contrôle température 19/22° ; Filtration à la terre d'infusoire.

Elevage : Cuve souterraine de 12 à 36 mois.

Assemblages : Merlot, Cabernet Sauvignon.

Production : 25 hectolitres/hectare.

Production annuelle : 15 000 bouteilles

Spécialités : Culture Biologique depuis 1988.

Analyse : sucres g/l < 2

Accord mets et vins : Charcuterie, pâté, bœuf, volailles, agneau, gros gibier, fromages ...

Commentaire de dégustation :

La présentation intense à la teinte pourpre invite à la dégustation.

Le nez est riche de fruits noirs très mûrs et de réglisse.

La bouche fraîche et bien équilibrée est persistante.