

CHÂTEAU CAP DE MOURLIN

2016

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ



ASSEMBLAGE

65% MERLOT

25% CABERNET FRANC

10% CABERNET SAUVIGNON



VINIFICATION

FERMENTATION:

100% CUVES INOX

FERMENTATION MALOLACTIQUE EN BARRIQUES

CONSEILS ŒNOLOGIQUES DE JEAN-PHILIPPE FORT DU CABINET ŒNOLOGIQUE DE MICHEL ROLLAND.



ÉLEVAGE

50% BARRIQUES NEUVES

50% BARRIQUES UN AN

15 MOIS À 18 MOIS

PRODUCTION: 80 000 BOUTEILLES.



DÉGUSTATION

LARGE PALETTE AROMATIQUE AVEC ARÔMES DE FRUITS NOIRS ET ROUGES (CASSIS, CERISE, MÛRE, MYRTILLE) ET NOTES D'ÉPICES, DE CUIR ET DE SOUS-BOIS MARQUÉ PAR DES TANNINS SOLIDES ET FONDUS.



CONSEILS

POTENTIEL DE GARDE: 15 À 30 ANS

TEMPÉRATURE IDÉALE : 14 À 16°C

À MARIER AVEC: ENTRECÔTES, VIANDES ROUGES EN GÉNÉRAL (BŒUF, CANARD, AGNEAU...), CHARCUTERIE, RIS D'AGNEAU ETC.

