

COMTE D'AMANVILLE BORDEAUX



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Bordeaux
Sols	Argile (80%) et limon (20%)
Densité de plantation	3000 pieds/ha
Age du vignoble	18 ans en moyenne
Vinification	Vendanges traditionnelles puis vinification de 3 semaines, avec contrôle de la température et de la macération
Elevage	6 mois en barrique de chêne (40% neuves)
Assemblage	45% Cabernet-Sauvignon 35% Merlot 20% Cabernet-Franc
Dégustation	Cette cuvée spéciale à une couleur rouge carmin et développe des arômes frais de fruit. Après une attaque vive et souple, les tanins sont élégants en bouche et révèlent la prédominance du cabernet
Garde	5 à 8 ans