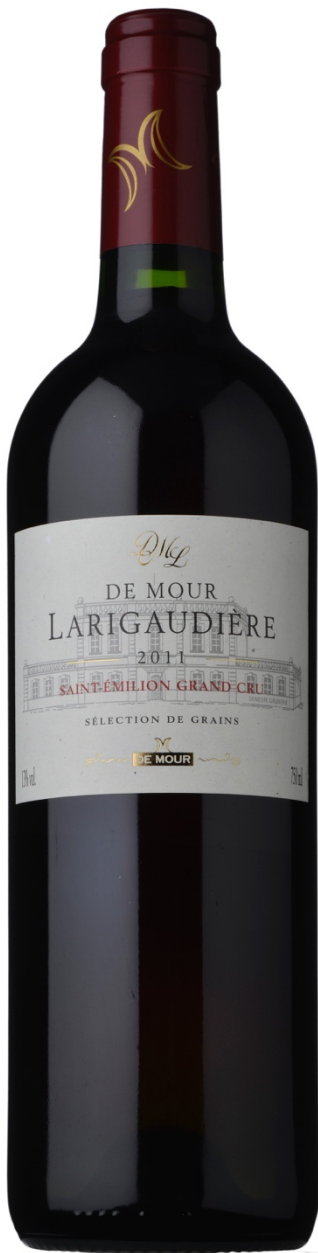


## DE MOUR LARIGAUDIERE SAINT-EMILION GRAND CRU



<b>Directeur Technique</b>	Jean Michel Garcion
<b>AOC</b>	Saint-Emilion Grand Cru
<b>Sols</b>	Coteaux argilo-calcaires
<b>Densité de population</b>	6600 pieds/ha
<b>Age du vignoble</b>	30 ans en moyenne
<b>Vinification</b>	Tout est mis en œuvre pour obtenir la meilleure qualité : ébourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillage. Vendanges manuelles. Cuvaison de 3 à 5 semaines, contrôle de maîtrise des températures par thermorégulation
<b>Elevage</b>	12 mois en barrique de chêne (60% à 70% neuves)
<b>Assemblage</b>	80% Merlot 15% Cabernet-Franc 5% Cabernet-Sauvignon
<b>Dégustation</b>	Ce vin à la robe rubis brillante et soutenue présente un nez bien fruité, agréablement soutenu par une touche de boisé bien intégré. En bouche, il est souple et élégant avec des tannins bien fondus. C'est un vin qui affiche une belle harmonie
<b>Garde</b>	6 à 10 ans