

PRINCE RUBIS MEDOC



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Médoc
Sols	Argilo-calcaires et silice
Densité de population	5000 pieds/ha
Age du vignoble	25 ans en moyenne
Vinification	Vinification après égrappage complet, taille courte, puis macération de 3 à 5 semaines avec thermorégulation par ruissellement
Elevage	12 mois en barrique de chêne (50% neuves)
Assemblage	60% Merlot 40% Cabernet-Sauvignon
Dégustation	Jolie teinte bigarreau, d'une brillance parfaite. Intense et rond, aux arômes de fruits bien mûrs, légèrement boisé. Marqué par une structure souple et agréable. Une bonne attaque en bouche, très fruitée
Garde	3 à 8 ans