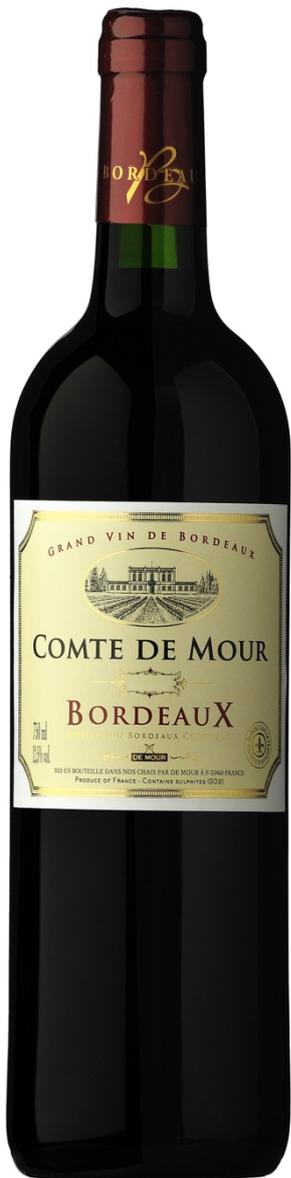


COMTE DE MOUR BORDEAUX



| | |
|------------------------------|--|
| Directeur Technique | Jean Michel Garcion |
| AOC | Bordeaux |
| Sols | Argile et limon |
| Densité de plantation | 3000 pieds/ha |
| Age du vignoble | 18 ans en moyenne |
| Vinification | L'assemblage de merlot et de cabernet sauvignon donne puissance et finesse à ce vin |
| Elevage | Cuves en acier inoxydable |
| Assemblage | 70% Merlot 30% Cabernet-Sauvignon |
| Dégustation | Ce vin à la robe rubis intense développe un bouquet de fruits rouges, cassis et cerises. En bouche il est ample avec une belle structure tanique. La fin est longue et soyeuse |