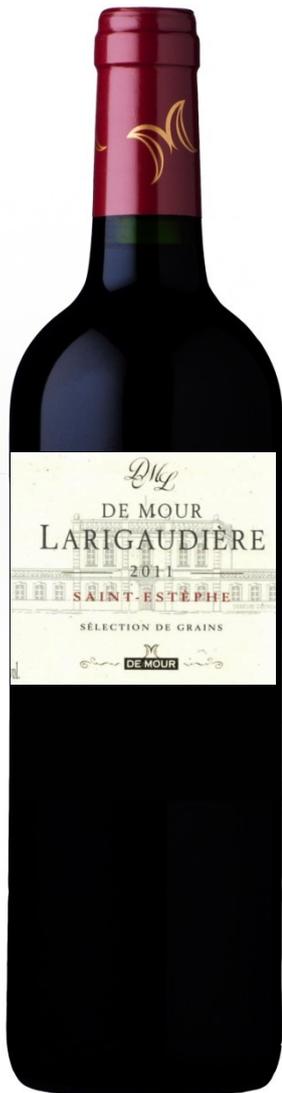


## DE MOUR LARIGAUDIÈRE SAINT-ESTÈPHE



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Saint-Estèphe
Sols	Graveleux
Rendement	45hl/ha
Age du vignoble	23 ans en moyenne
Vinification	Vinification traditionnelle dans cuves inox, cuvaison de 3 à 5 semaines.
Elevage	Pendant 12 mois en barriques neuves, 40%, en barriques de 1 an 30% et 30 % en barriques 2 ans.
Assemblage	55% Cabernet-Sauvignon 45% Merlot
Dégustation	Ce vin aux arômes de fruits rouges avec une légère touche de torrefaction s'habille d'une robe pourpre avec des reflets violacés; plein de finesse et de délicatesse, il se développe rapidement en bouche où le fruit et le boisé s'assemblent remarquablement.
Garde	De 8 à 12 ans