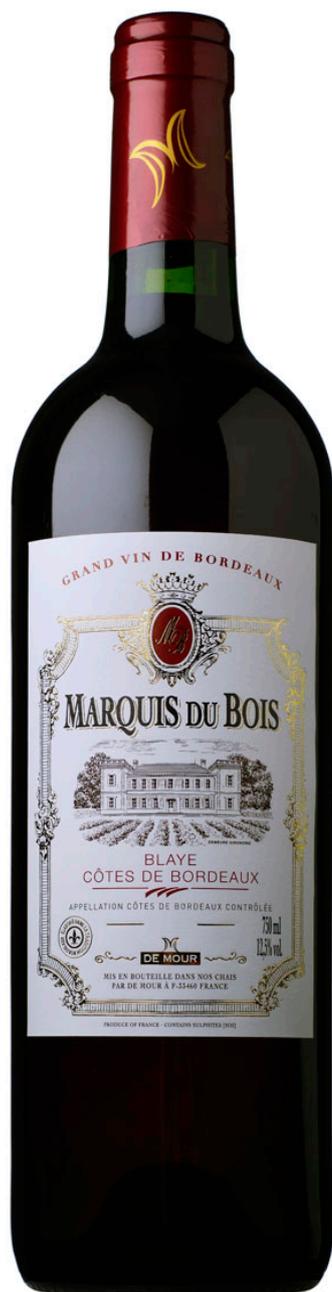


MARQUIS DU BOIS COTES DE BORDEAUX



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Cotes de Bordeaux - bourg
Sols	Coteaux argilo-calcaire
Densité de plantation	
Age du vignoble	30 à 40 ans
Vinification	Approche écologique: les terres du vignoble sont entièrement labourées, aucun désherbant chimique n'est utilisé. Vinification traditionnelle en cuves avec macération longue (environ 3 semaines) qui permet de libérer au maximum tout le fruit et les tanins
Elevage	12 mois en barrique de chêne (50% neuves)
Assemblage	Merlot Cabernet-Sauvignon Cabernet-Franc
Dégustation	Ce vin à la robe rubis intense et développe un bouquet caractéristique de fruits rouges (cassis, cerises). En bouche, il est ample avec une belle structure tannique
Garde	8 à 12 ans