



AD



MONSIEUR MOUSTACHE

Bordeaux rouge

Since 1929

<i>Appellation</i>	AOP Bordeaux Rouge
<i>Millésime</i>	2017
<i>Cépages</i>	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
<i>Degré alcoolique</i>	13,5% vol
<i>Conditionnement</i>	bouteille de 75 cl
<i>Sol</i>	Argilo-calcaire
<i>Âges des vignes</i>	30 ans
<i>Type de vin</i>	Rouge
<i>Consommation</i>	Immédiate et jusqu'à 2 ans

Vinification

Les raisins sont récoltés à maturité optimale. Vinification traditionnelle avec cuvaison de 15 à 20 jours en fonction de la parcelle. Un à deux remontages par jours seulement pour extraire le fruit du raisin. Les températures sont contrôlées de façon à obtenir des vins de caractères alliant structure et souplesse.

Note du viticulteur

A l'œil, on observe une belle robe pourpre à reflets rubis. Au nez, on ressent des notes fraîches et fruitées rappelant la fraise confiturée, la menthe poivrée, la crème cassis et une pointe florale de violette. En bouche, on retrouve un vin gourmand avec ses tannins fondus sur un corps charnu. La finale tout en rondeur apporte une belle longueur aromatique fruitée.



Préoccupés par les questions environnementales et les normes de développement durable, le Château Rousset-Cailiau est membre de la première association pour le système de management environnemental Bordeaux ISO 14001.



Vignobles **Falgueyret-Léglise**
Ld. Rousset 33540 St Sulpice de Pommiers - FRANCE
Tél./fax +33 (0)5 56 71 60 69
contact@crc-bordeaux.com / www.crc-bordeaux.com