

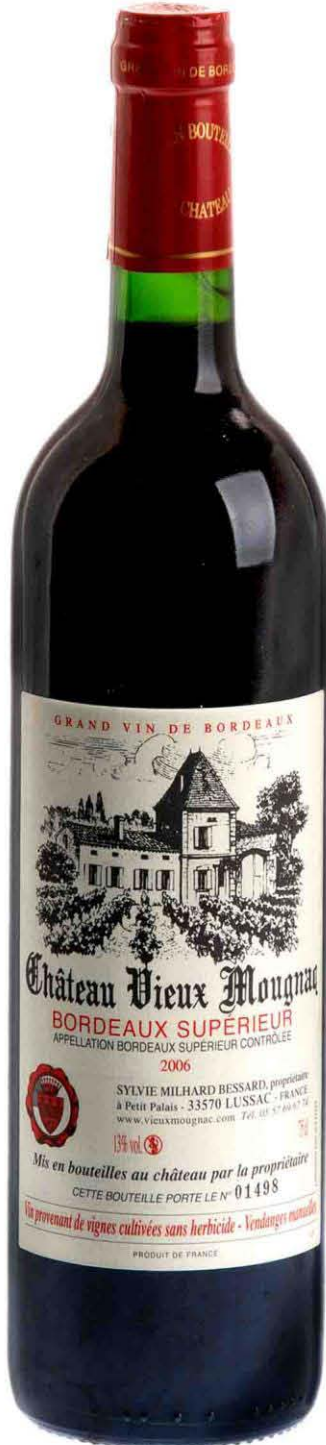


Château Vieux Mougnaç

Handcraft wine since 5 generations

Château Vieux Mougnaç

БОРДО СЮПЕРЬОР 2006



Сорта винограда :

Мерло - 70 %, Каберне Совиньон - 15%, Каберне Фран – 15%

Площадь :

9 га

Подпочва и почва :

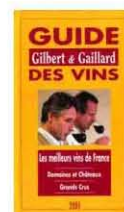
Наш регион отличается наличием большой разновидности почв и подпочв (13 апелласьонов на 12 км) : известняковые, кремниевые, песчаные и илистые.

Виноградарство и виноделие

Мы не используем гербициды. Рыхление почвы, прореживание листьев летом, сбор винограда вручную. Ферментация в течении 20-24 дней в небольших бетонных цистернах.

Примечания к дегустации

Светлый, ярко-красный цвет, с кирпичным оттенком. Выразительный запах с ароматами ванили, жареного хлеба, спелой вишни. Мягкое вино во рту, зрелые и насыщенные танины. Вино ещё довольно молодое.



83/100