



Château Vieux Mougnaç

Пятое поколение производителей вина

Château Vieux Mougnaç

КЮВЕ МАКСИМ 2005



Сорта винограда:

Merlo - 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.

Спесьяль кюве

Кюве Максим была создана и приурочена к празднованию столетия со дня рождения бабушки Сильви, а также празднованию рождения внука Сильви, имена которых Максим.

Было произведено всего 1200 бутылок.

Сильное вино, произведённое из винограда, собранного в самых старых виноградниках. Созревание в течении 12 месяцев в дубовых бочках. Это вино отличается сложным сочетанием изысканных ароматов.