

CHÂTEAU
Moulin de Beauséjour



Cuvée Manon

A.O.C BORDEAUX SUPERIEUR

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Saint Jean de Blaignac à 5 km de Saint-Emilion

SUPERFICIE : 1 hectare

ENCÉPAGEMENT : 100 % merlot, le cépage noble du bordelais

ETAT DU VIGNOBLE : vignes d'une quarantaine d'années environ plantées à forte densité sur des terres argilo-calcaires avec présence de graves

VINIFICATION : Traditionnelle avec longues macérations. Elevage en fûts de chêne de 400 litres pendant un an.

CŒNOLOGUE CONSEIL : Nicolas Guichard, Président de l'Association des Œnologues de Bordeaux

CONDUITE DE LA vigne : maîtrise des rendements lors des travaux de taille en guyot simple, effeuillage, contre-ébourgeonnage, enherbement naturel... Agriculture raisonnée

DÉGUSTATION : A l'œil, la robe est d'un rouge rubis aux reflets grenat. Au nez, des notes vanillées agrémentent des arômes de fruits rouges légèrement confits pour finir sur un boisé toasté. En bouche, une attaque franche, avec une rondeur élégante et une finale soyeuse et longue.

ACCORDS AVEC LES METS : Plateau de fromages affinés, viandes rouges grillées, gibiers.