

Fiche technique

CHATEAU MOULIN DU COMTE

ORIGINE : FRANCE, BORDEAUX

Type : CLAIRET

Appellation : BORDEAUX CLAIRET

Situation : LA RIVIERE, à l'ouest du village de Saint-Emilion

Variétés : 60% merlot et 40% Cabernet Sauvignon

Sol : riche en alluvion et matière organique

Vignoble : 1,2 ha

Vinification : 100 % érafler, légèrement fouler 20 % à 40% suivant les années, macération pelliculaire entre 24 et 36 heures afin d'obtenir un jus soutenue d'une belle robe rouge pale lumineuse, puis soutirage dans une cuve et vinification a basse température permettant le développement des arômes.

Elevage : 6 à 8 mois en cuve ciment

Production : 7000 à 8000 bouteilles par an

Volume : 750 ml

Léger et friand, c'est un vin souple et doté d'un certain corps ainsi que d'une réelle plénitude aromatique de fruits rouges aux tanins doux.

Il doit être servi frais à une température de 6 à 8 degrés C, accompagne parfaitement les grillades, BBQ, Pizza, plats épicés et cuisine exotiques, viandes blanches les plus variées (côte de veau grillée, ail et persil)

A BOIRE FRAIS

