

CHÂTEAU MAUTAIN 2012

Bergerac AOP, Rouge

Présentation de la propriété

Château Mautain est un beau domaine qui fut fondé au milieu du XIXe siècle. Situé au coeur de l'Entre Deux Mers, le vignoble s'étend sur des collines. Cette situation géographique permet un drainage naturel des sols. Orienté Sud/Sud-Est, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement optimal. Cette condition est très importante pour assurer la bonne maturité des raisins. Essentiellement composé d'argile et de calcaire, le terroir du Château est typique de son appellation. Il est parfaitement adapté pour la culture du Merlot et du Cabernet Sauvignon pour les vins rouges et du Sauvignon et de la Muscadelle pour les vins blancs. très impliqués dans la gestion de leur domaine, les propriétaires connaissent parfaitement toutes les caractéristiques de chaque parcelle. Pour améliorer la qualité des vins, les vignes sont entretenues avec soin et les chais ont été récemment refaits à neuf. Grâce à un terroir exceptionnel et à un savoir-faire unique, Château Mautain produit des vins d'une grande qualité.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Sigoulès

Superficie : 33 hectares dont 15 consacrés au rouge

Assemblage du vin : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Type sols : Argilo-calcaire

Age des Vignes : 21 ans

Densité : 40000 vines/hectare

Vendanges : Mécaniques

Méthode vinification : Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées.

Commentaires de dégustation

Château Mautain 2012 se caractérise par une robe de couleur rubis brillant. Le nez est fruité, persistant avec des arômes de cassis et de violette. En bouche le vin est souple et fruité, avec des arômes de confiture de myrtilles.

Accord mets et vin : Se déguste avec une belle pièce de boeuf grillé ou bien accompagné d'une pintade.

Température de service : Entre 16°C et 18°C

Garde : Jusqu'à 5 ans avec les caractéristiques organoleptiques présentées ci-dessus. Au delà vous constaterez une évolution du profil sensoriel sans altérer la qualité du vin.

