

## CHÂTEAU MAUTAIN 2013

*Bergerac AOP, Blanc, Moelleux*

### 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 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 18 consacrés au blanc

Assemblage du vin : 73% Sauvignon, 27% Muscadelle

Type sols : Argilo-calcaire

Age des Vignes : 21 ans

Densité : 40000 vines/hectare

Vendanges : Mécaniques

Méthode vinification : Traditionnelle, en cuves inox thermorégulées.

### Commentaires de dégustation

Château Mautain 2013 présente une robe jaune paille avec des reflets verts. Le nez, fin et élégant, offre des notes d'agrumes avec une délicieuse touche de miel. En bouche, le vin est souple, avec un bel équilibre. L'attaque, fraîche et fruitée, délivre des arômes de pêche et d'abricot avec une note de fleurs blanches.

Accord mets et vin : Se déguste avec un filet mignon de porc au miel, des brochettes d'agneu, un plateau de fromages ou un dessert au chocolat.

Température de service : Entre 8°C et 10°C

Garde : Jusqu'à 15 ans avec les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessus. Au-delà de cette période, vous constaterez une évolution du profil sensoriel, sans altération pour la qualité du vin.

