

CHÂTEAU MEZAIN 2013

Bordeaux AOP, Rouge

Présentation de la propriété

Le vignoble du Château Mézain est situé au cœur de la région de l'Entre-Deux-Mers, sur un terroir à dominance argilo-limoneuse.

La famille Despaigne, propriétaire du domaine, a rejoint la "Charte Qualité et Agriculture Raisonnée" en 1997 lors de son lancement afin d'améliorer sans cesse la qualité de ses vins. Depuis cette date, ce partenariat a permis au Château Mézain de gagner de nombreuses médailles et d'être reconnu par les consommateurs. La propriété produit deux types de vins, un vin blanc et un vin rouge, tous les deux en appellation Bordeaux.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Saint-Laurent du Bois

Assemblage du vin : 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Type sols : Argilo-calcaire et argilo-limoneux

Age des Vignes : 25 ans

Densité : 4500 pieds/hectare

Vendanges : Mécaniques

Méthode vinification : Traditionnelle en cuves inox thermorégulées.

Commentaires de dégustation

Château Mézain 2013 présente une belle couleur rubis avec des reflets violacés. Le nez, expressif et élégant, est dominé par des notes de petits fruits noirs. En bouche, l'attaque est fraîche avec une évolution ample et équilibrée, soutenue par des tanins veloutés.

Accord mets et vin : Se déguste sur un agneau rôti en couronne, une bavette de boeuf grillée ou un plateau de fromages.

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

Garde : Jusqu'à 7 ans avec les caractéristiques organoleptiques présentées ci-dessus. Au delà vous constaterez une évolution du profil sensoriel sans altérer la qualité du vin.

