COMTESSE AMANDINE

Bordeaux

PAYS	France
RÉGION	Bordeaux
VIGNERON	Jean-Michel Garcion
APPELLATION	Bordeaux



ASSEMBLAGE

70% Merlot
30% Cabernet-Sauvignon

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à pleine maturité pour obtenir une qualité phénolique optimale et favoriser ainsi la vinification. Après éraflage et tri, macération de +/- 3 semaines avec contrôle des températures. Élevage en cuve avec soutirages réguliers et mise en bouteille dans nos chais.

ÉLEVAGE

5 à 10 mois en cuves

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe rubis intense développe un bouquet de fruits rouges cassis, cerise. En bouche, il est ample avec une belle structure tannique. À marier avec des plats en sauce, des viandes rouges et des fromages de caractères.

DE MOUR
OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950