LE CHAMANE DE SAINT M

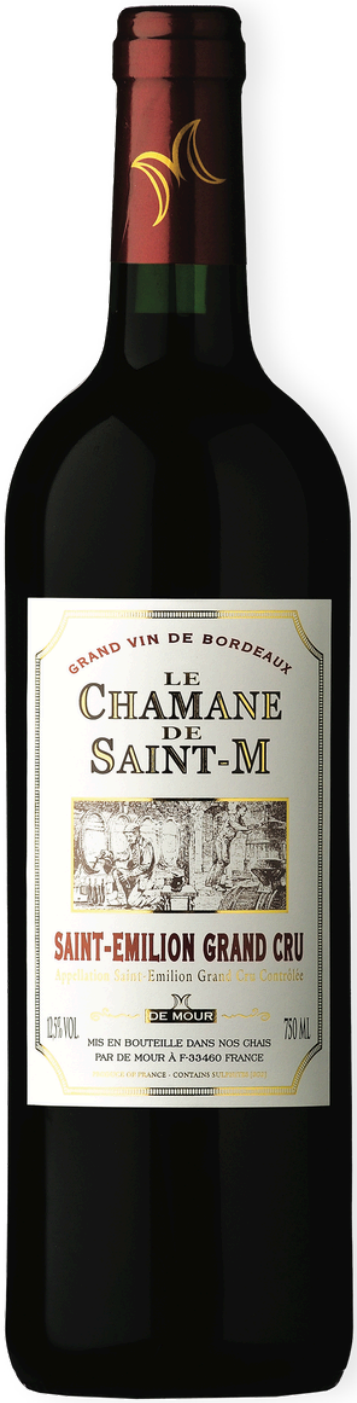
Saint-Emilion Grand Cru

PAYS France

RÉGION Bordeaux

VIGNERON Jean-Michel Garcion

APPELLATION Saint-Emilion Grand Cru



ASSEMBLAGE

85% Merlot, 10% Cabernet-Franc, 5% Cabernet-Sauvignon

VINIFICATION

Épamprage, effeuillage et vendanges vertes réalisés à la main. Cuvaison de 4 à 5 semaines avec contrôle des températures.

ÉLEVAGE

12 à 18 mois en barrique de chêne (60% à 70% neuves)

DÉGUSTATION

Corps gras, charnu avec une impression de croquer des baies de raisin. Belle charpente due à des tanins raffinés. Un boisé très fin. Bonne longueur en bouche

DE MOUR

OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950