COMTE D'AMANVILLE

Bordeaux

PAYS	France
RÉGION	Bordeaux
DIR. TECHNIQUE	Jean-Michel Garcion
APPELLATION	Bordeaux



ENCÉPAGEMENT

45% Cabernet Sauvignon · 35% Merlot · 20% Cabernet Franc

VINIFICATION

Vinification traditionnelle de 3 semaines, avec contrôle de la température et de la macération.

ÉLEVAGE

6 mois en barriques de chêne, dont 40% neuves.

DÉGUSTATION

Robe rouge carmin et arômes frais de fruits. Attaque vive et souple, tanins élégants révélant le Cabernet.

DE MOUR

— OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950 —