

<https://www.moulindemallet.com/index.html#LesVins>



Bordeaux Supérieur

Sol : argilo-calcaire aux bancs rocheux

Cépages : assemblage 50% merlot, 50% cabernet sauvignon

Age moyen des vignes : 40 ans

Certification : exploitation certifiée HVE

Vinification et élevage : sélection parcellaire avec tri, macération pré-fermentaire à froid en cuves thermo-régulées. Fermentation et macération durant 3 semaines à température de 20 à 28°C. Elevage en cuves 18 mois.

Couleur grenat soutenue, fruits noirs confiturés, nez épicé aux notes vanillées. Bouche concentrée, soutenue par des tanins fermes, très belle matière.

Safra 2017. Jantar em 30/07/2022.