

Vignobles Maulun



GRANDS VINS DE BORDEAUX

# CHÂTEAU VIEUX L'ESTAGE BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

**Propriétaire  
Récoltant**

## Production

Notre Bordeaux Rouge est issu de l'assemblage des trois cépages traditionnels bordelais : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Le pourcentage de chaque cépage dans l'assemblage varie en fonction du millésime.

## Vinification

Issu d'une sélection des meilleures parcelles avec des baies en pleine maturité, les raisins propres et sains sont mis en cuve. Un contrôle rigoureux des températures de fermentation (28 - 32°C), des remontages appropriés ainsi qu'une cuvaison qui atteint généralement 15 jours permettent de dégager couleur, tanins et structure au vin.

## Elevage

Après la fin de la fermentation malo-lactique, des soutirages successifs permettent de clarifier naturellement le vin alors qu'un collage à l'oeuf le stabilise. Un élevage d'environ 9 mois en fûts de chêne l'amène jusqu'à la mise en bouteille. Lors de celle-ci, des contrôles rigoureux sur les bouchons et la méthodologie de la mise garantissent un produit fini irréprochable.

## Commentaires de dégustation

Robe : Rouge rubis profond.

Nez : Intense, complexe, vanillé.

Bouche : Tanins agréables, fruits rouges, léger boisé.

## Conseil de conservation

Déjà agréable à déguster, il développera ses arômes et son bouquet dans 3 à 4 ans.

