

## COMTE D'AMANVILLE BORDEAUX



<b>Directeur Technique</b>	Jean Michel Garcion
<b>AOC</b>	Bordeaux
<b>Sols</b>	Argile (80%) et limon (20%)
<b>Densité de plantation</b>	3000 pieds/ha
<b>Age du vignoble</b>	18 ans en moyenne
<b>Vinification</b>	Vendanges traditionnelles puis vinification de 3 semaines, avec contrôle de la température et de la macération
<b>Elevage</b>	6 mois en barrique de chêne (40% neuves)
<b>Assemblage</b>	45% Cabernet-Sauvignon 35% Merlot 20% Cabernet-Franc
<b>Dégustation</b>	Cette cuvée spéciale à une couleur rouge carmin et développe des arômes frais de fruit. Après une attaque vive et souple, les tanins sont élégants en bouche et révèlent la prédominance du cabernet
<b>Garde</b>	5 à 8 ans