

ARMANCE

2012

SAINTE-FOY BORDEAUX
ROUGE

Armance est une héroïne de Stendhal. La sonorité de ce prénom est cristalline. Il évoque un caractère ancien, mais noble auquel il associe douceur, élégance et retenue. On rêve d'une promenade romantique sur un lac...



Vin biologique et
biodynamique



Terroir
Assemblage
Superficie
Age des vignes
Densité de plantation
Rendement

Argilo-calcaire et limono-argileux
80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc
1,2 HA
30 ans
4500
25 hl/HA

Le millésime

Année de contraste avec un printemps plutôt frais et humide, une chaleur qui tarde à s'installer mais heureusement un mois d'août et de septembre magnifiques qui vont nous permettre de rattraper le retard de maturité avec de beaux contrastes de températures jour-nuit permettant l'évolution du raisin.

Méthodes culturales

Travail mécanique sous le rang et travail du sol un rang sur deux. Enherbement naturel et maîtrisé sur le rang non travaillé pour éviter la concurrence. Taille Guyot mixte à 6 yeux. Petites façons manuelles dont un épamprage de tête soigné et un échardage sur toute la parcelle.

Vinification

Départ naturel en fermentation. Vinification à partir de parcelles spécifiques en cuve ciment. Les extractions sont douces grâce à une parfaite maturité. En fin de fermentation, macération en marc immergé jusqu'à obtention de l'équilibre souhaité.

Elevage

Après la fin des fermentations, le vin est élevé dans un foudre en chêne, neuf, de 30 HL.

**Commentaire de
dégustation**

Vin d'une belle couleur grenat avec des teintes de cerise, robe intense et lumineuse, dense. Nez complexe, fruits secs. Attaque ample, évolution harmonieuse, puissant et savoureux. Belle longueur en bouche.

Accords Mets et Vins

Viandes rouges, viandes blanches, fromages. Nous l'avons apprécié avec un filet de bœuf de Bazas et son gâteau de céleri aux champignons des bois.

Degré d'alcool

13 % vol

EARL CHÂTEAU LES MANGONS

33220 PINEUILH - FRANCE

Tél : +33 (0)5 57 46 17 27 – Mob : +33 (0)6 47 13 69 79

Email : info@chateaulsmangons.com

N°TVA : FR 673 537 304 68