

ARMANCE

2014

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 vin
issu de raisins
biodynamiques
certifiés Demeter



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
30 hl/HA

Le millésime

Année relativement pluvieuse avec de nombreux orages mais globalement de belles vendanges, saines et ensoleillées.

Méthodes culturales

Travail mécanique sous le rang et travail du sol un rang sur deux. Enherbement naturel et maîtrisé sur le rang non travaillé. 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 sur ses lies fines, dans un foudre en chêne de 30 HL.

Commentaire de dégustation

Robe pourpre. Nez très floral avec des notes de lilas et d'iris. Bouche très ample, beaucoup de sucrosité. Jolis tanins fermes : belle structure de garde.

Accords Mets et Vins

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

Degré d'alcool

12,50 %vol

EARL CHÂTEAU LE

33220 PINEUILH

Tél : +33 (0)5 57 46 17 27 – M

Email : info@chateaulsmangons.com

N°TVA : FR 673 537 304 68