

SAXO

2014

SAINTE-FOY BORDEAUX
ROUGE

Cuvée de l'amitié : Saxo, vin dansant et chantant évoque les soirées musicales estivales, chics et décontractées, entre amis accompagnées d'un verre de bon Bordeaux.



Vin biologique et vin
issu de raisins
biodynamiques
certifiés Demeter



Terroir
Assemblage

Argilo-calcaire et limono-argileux
70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

Superficie
Age des vignes
Densité de plantation
Rendement

0,65 HA
8 ans
5500
40 HL/HA

Le millésime

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

Méthodes culturales

Travail mécanique sous le rang et travail du sol un rang sur deux. Engrais vert implanté en 2015 (féverole). Taille Guyot simple. Petites façons manuelles. Léger effeuillage versant Est.

Vinification

Courte macération préfermentaire à froid. Départ naturel en fermentation. Vinification à partir de parcelles spécifiques en cuve inox. Délestage et remontages. Mouillages chapeau, sans pigeage.

Elevage

Elevage de douze mois en cuve sur lies fines. Deux remontages à l'air. Pas de collage.

**Commentaire de
dégustation**

Belle robe grenat sombre aux reflets violette. La bouche est légère, aérienne, pleine de fraîcheur et d'élégance. Vin de plaisir immédiat.

Accords Mets et Vins

Grillades, charcuteries, fromage. Nous l'avons apprécié avec un magret de canard grillé et sa purée maison.

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