

SAXO

2015

SAINTE-FOY BORDEAUX
ROUGE

Née aux vendanges 2014, Saxo est la cuvée de l'amitié. Dansant, ce vin évoque les soirées musicales estivales, chics et décontractées, passées entre amis autour d'une bouteille 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
9 ans
5500
40 HL/HA

Le millésime

Très belle année, millésime solaire. On renonce à un effeuillage qui porterait tort au raisin au vu de la chaleur annoncée et de la véritable canicule qui s'ensuit. Les baies seront plus petites mais, corollaire, belles et bien concentrées. Les vendanges se déroulent calmement et permettent de mener chaque parcelle à maturité optimale.

Méthodes culturales

Travail mécanique sous le rang et travail du sol tous les rangs. Engrais vert implanté en 2015 (féverole). Taille Guyot simple. Petites façons manuelles. Pas d'effeuillage pour garder la fraîcheur des raisins.

Vinification

Macération à froid de quelques jours sur vendange saine et parfaitement propre. Vinification à partir de parcelles spécifiques. Départ naturel en fermentation. Jus de goutte vinifiés séparément. Vinification traditionnelle avec remontages légers et délestage. Macération post fermentaire de quelques jours.

Elevage

Elevage de quatorze mois sur lies fines en cuve inox et cuves béton. Pas de collage ou de filtration.

**Commentaire de
dégustation**

Joli nez de fruits mûrs, discret. Notes fraîches et mentholées. S'ouvre bien à l'aération avec une pointe de vanille et de beurre frais. Bouche d'une attaque franche avec beaucoup de volume. Amplitude, qui reflète la richesse du vin. Finale fraîche sur des fruits rouges acidulés.

Accords Mets et Vins

Viandes rouges, volailles, fromage. Nous l'avons apprécié avec une bonne raclette !

Degré d'alcool

14 %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@chatealesmangons.com

N°TVA : FR 673 537 304 68