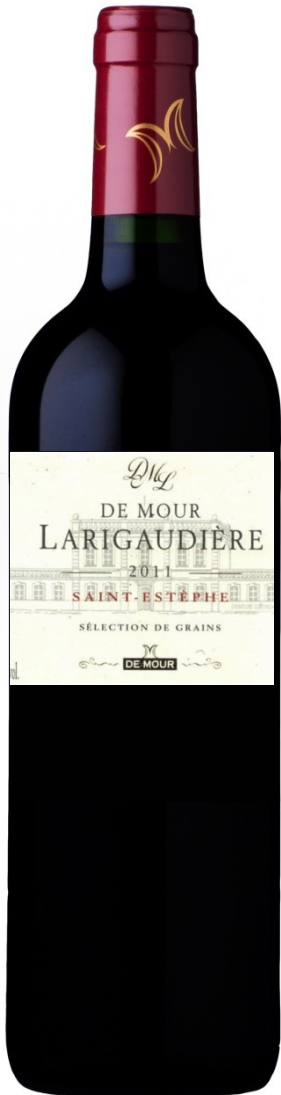


DE MOUR LARIGAUDIÈRE SAINT-ESTÈPHE



| | |
|---------------------|--|
| Directeur Technique | Jean Michel Garcion |
| AOC | Saint-Estèphe |
| Sols | Graveleux |
| Rendement | 45hl/ha |
| Age du vignoble | 23 ans en moyenne |
| Vinification | Vinification traditionnelle dans cuves inox, cuvaision de 3 à 5 semaines. |
| Elevage | Pendant 12 mois en barriques neuves, 40%, en barriques de 1 an 30% et 30 % en barriques 2 ans. |
| Assemblage | 55% Cabernet-Sauvignon 45% Merlot |
| Dégustation | Ce vin aux arômes de fruits rouges avec une légère touche de torrefaction s'habille d'une robe pourpre avec des reflets violacés; plein de finesse et de délicatesse, il se développe rapidement en bouche où le fruit et le boisé s'assemblent remarquablement. |
| Garde | De 8 à 12 ans |