



CHÂTEAU
GRAND
BOISE

CHÂTEAU GRAND BOISE

MAZARINE ROUGE

CUVÉE :	Mazarine
COULEUR :	Rouge
APPELLATION :	A.O.C. Côtes de Provence
CÉPAGES :	Cabernet-Sauvignon et Syrah issu de vieilles vignes
FERMENTATION :	Cuve inox
ÉLEVAGE :	Barrique 12 mois Fermentation malolactique
BOUTEILLE :	Bordelaise 75 cl

CULTURE

La cuvée est issue de vignes en conversion à l'agriculture biologique contrôlée par Qualité France : dans une optique de culture la plus naturelle possible et de respect de la nature, aucun produit chimique de synthèse n'est utilisé.

CONCEPTION

La vendange est égrappée, foulée et mise en fermentation. La cuve est pigée chaque jour afin d'en extraire toute la puissance aromatique. Ce rouge Mazarine exprime la volonté de produire un grand rouge de garde, un vin qui est à la fois structuré et complexe.

DÉGUSTATION

D'une couleur pourpre sombre. D'un bouquet puissant, les tannins sont fins et veloutés. Cette cuvée de production confidentielle est le fruit d'une ultime sélection des meilleures parcelles du domaine. C'est un vin élégant qui exprime pleinement son terroir.

A boire dès maintenant ou à encaver quelques années.

Il mérite d'être mis en carafe avant dégustation entre 16 °C et 18 °C. Il sera parfait avec des viandes rouges et une cuisine raffinée.

COMMENTAIRES DE PRESSE

- ★ Guide Bettane & Desseauve 2012 : 15 /20
« belle intensité en bouche, attaque veloutée... » (millésime 2006)
- ★ Guide Gilbert & Gaillard 2010 :
« Bouche étoffée, harmonieuse, aromatique... » (millésime 2006)
- ★ Foire de Mâcon : Médaille d'Or (millésime 2008)

Conditionnement :	Carton de 6 Bouteilles
Palettisation Europe :	480 cols
Livraison :	en CRD

