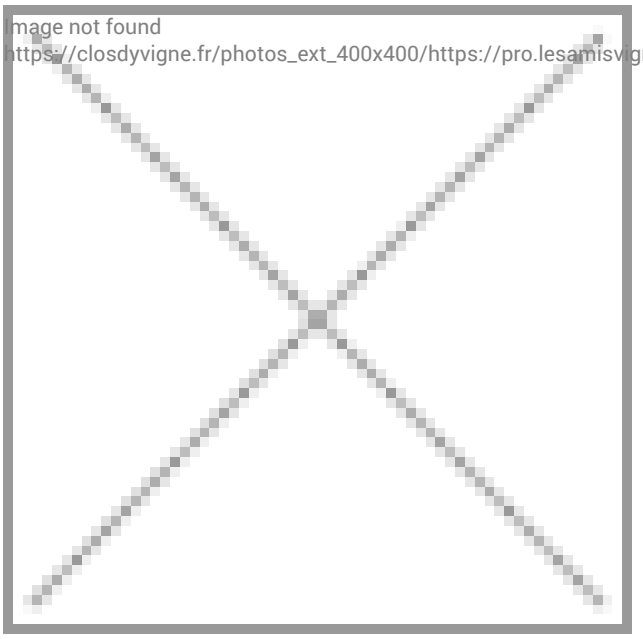
Millesime : 2020

LA VIE DE CHATEAU 2020 ROUGE

MAUPERIER



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Emblématique | Authentique | Chaleureux | Épicé

LA VIE DE CHATEAU n'est pas qu'une expression à MAUPERIER. C'est notre quotidien fait de moments précieux : l'aube dans les vignes, l'effervescence du chai, les rires autour de la table de cuisine.

Cette cuvée emblématique en capture toute l'essence. Nos plus vieilles vignes, 35 à 45 ans, livrent ici leur plus belle expression. Merlot pour le fruit et la rondeur, Cabernet Sauvignon pour la complexité, Malbec pour les notes épicées : l'assemblage est ciselé avec patience. Vinification en cuves béton, élevage de 15 mois dont une partie en barriques de chêne français, tout converge vers ce bouquet de fruits noirs, mûre, cassis, cerise burlat. Chaque gorgée devient un instant suspendu, chaque dégustation une célébration.

Notre art de vivre mis en bouteille !

Accords mets et vins

Parfait pour une Côte de bœuf au BBQ et os à moëlle, toutes les daubes, escargots au jambon cru, gigot de 7 heures voire plus, et bien sûr le fromage.

Détails

Domaine : Mauperier
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Degrès : 15 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot
Région : Bordeaux
Appellation : AOP Castillon Côtes de Bordeaux
Nom du Vigneron : Ana Russo

Caractéristiques

Cépage : Merlot : 94 % - Cabernet Sauvignon : 3% - Malbec : 3%
Vendange : Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins
Viticulture : Les dessous de rang sont travaillés mécaniquement, et des couverts végétaux sont installés 1 inter-rang sur 2, l'autre inter-rang étant enherbé naturellement. Il sont entretenus par tonte ou mulching. La fertilisation est raisonnée à l'aide d'analyses de sol et d'analyses foliaires spécifiques pour équilibrer les sols et les vignes.
Vinification : Les raisins sont égrappés et foulés avant d'être vinifiés à température modérée pour révéler et préserver les arômes de fruit. L'extraction se fait en douceur en début de fermentation pour libérer les tanins les plus doux.
Elevage : L'élevage de 18 mois se fait à 90% en cuve béton pour préserver au maximum la fraicheur du fruit et la minéralité et à 10% en fût pour amener de la profondeur et de la complexité.

Dégustation

Robe : Le vin est d'une couleur rouge rubis aux reflets cerise
Nez : Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits noirs (cassis, mûre), de fruits rouges murs (cerise) avec une jolie finesse et complexité sur les épices gourmandes
Bouche : La bouche est à la fois dense et enveloppante, d'une belle tonicité
Finale : Finale longue et enivrante sur des tanins fondus et délicats.
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 16°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Il y a ce moment.La bouteille qu'on ouvre.Le premier verre qu'on tend à quelqu'un qu'on aime. Ce silence après la première gorgée, puis le sourire.C'est pour ces moments-là qu'on a tout quitté.En 2022, on a posé nos valises à MAUPERIER avec une intuition : ces instants de partage authentique méritent des boissons à leur hauteur. Pas des produits. Des émotions en bouteille.Depuis, nos Vins de France comme nos AOC ont été primés, notre domaine est devenu 100% bio, et notre Communauté grandit sur trois continents.Puis quand on s'est demandé comment inviter ceux qui ne boivent pas d'alcool autour de la table, la réponse était évidente : on a créé AFFRANCHI 0.0, premier Vin de France Désalcoolisé élaboré par une vigneronne.Avec ou sans alcool, nous mettons l'Art de Vivre en bouteille.AnaVigneronne Optimiste

