

LES PLATANES MÉDOC



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Médoc
Sols	Argilo-calcaires et gravier
Densité de population	5000 pieds/ha
Age du vignoble	25 ans en moyenne
Vinification	Vinification après égrappage complet, taille courte, puis macération de 3 à 5 semaines avec thermorégulation par ruissellement
Elevage	12 mois en barrique de chêne
Assemblage	60% Merlot 35% Cabernet-Sauvignon 5% Carménère
Dégustation	Couleur cerise avec une luminosité parfaite. Intense et rond avec des arômes de fruits mûrs, visiblement boisé. Marqué par une structure souple et agréable. Une bonne attaque en bouche, très fruitée
Garde	3 à 8 ans