

LES CHARMILLES

BORDEAUX SUPERIEUR



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Bordeaux Supérieur
Sols	Argilo-limoneux
Densité de population	5500 pieds/ha
Age du vignoble	20 ans en moyenne
Vinification	Culture traditionnelle médocaine respectant une démarche qualitative afin d'obtenir la meilleure concentration naturelle des raisins à la vigne (vendanges mécaniques). Après éraflage total, vinification traditionnelle avec macération de 3 à 4 semaines (thermorégulation par ruissellement et chauffage)
Elevage	12 mois en cuves (béton et inox)
Assemblage	60% Merlot 40% Cabernet-Sauvignon
Dégustation	D'une belle couleur rubis profond, ce vin possède un nez franc et plaisant de fruits rouges. En bouche, il se révèle un Bordeaux Supérieur de belle concentration, avec une bonne longueur
Garde	3 à 5 ans