

BORDEAUX



TERROIR : Argilo-calcaire

CEPAGES : 90 % merlot, 10 % cabernet sauvignon

VINIFICATION : Les raisins sont ramassés à maturité optimale. L'ensemble de la vendange est éraflée.

Les fermentations ont lieu en cuves inox, sous températures contrôlées. La macération est de 7-15 jours et adaptée au Millésime. L'élevage se déroule en cuves Ciment souterraines sur une période de 12 mois.

CARACTERISTIQUES : Une couleur pourpre, un nez marqué par des notes de fruits rouges, une bouche ronde avec une finale sur le fruit.

SOIL : Clay and Limestone

GRAPE VARIETY : 90 % merlot, 10 % Cabernet sauvignon.

VINIFICATION : The grapes are picked at optimal ripeness. The harvest is de-stemmed completely. The fermentations take place in stainless steel vats under controlled temperature. The maceration from 7 to 15 days is adapted to the vintage year. Maturing in cement tanks during 12 months.

CHARACTERISTICS : The color of the wine is crimson ; its nose shows hints of red fruits ; this wine is round and the finish has lingering fruit hints.

Château Berthenon

33390 Saint Paul de Blaye
Tél. / Fax : +33 (0)5 57 42 52 24