

# CHÂTEAU DE MICOULEAU

CHARTRE QUALITÉ - VINIFICATION ÉLABORÉE PAR GINESTET POUR M. BLANC

## • BORDEAUX A.O.C •



M. Blanc

L'appellation Bordeaux est une appellation dite régionale. c'est-à-dire que ses vins sont produits sur l'ensemble du département de la Gironde dont les sols sont susceptibles d'être cultivés en vignes et de produire un vin d'AOC. Ils doivent également satisfaire à des règles de production bien définies. Souples et généreux, les Bordeaux restent toujours bienvenus. Fruités ou corsés, c'est au millésime d'en décider !

### Historique

Le Château De Micouleau se dresse sur la rive gauche de la Dordogne, là où l'eau vive venue des monts d'Auvergne rencontre la fin du flux transporteur des richesses de la mer. Ce château aurait fait partie du fief du célèbre Flavius, grand propriétaire installé dans la région. C'est ce même Flavius qui aurait donné son nom à la commune de Flaujagues (lieu de la propriété).

### Lieu de la propriété

Flaujagues

### Production moyenne

240 000 bouteilles

### Nature du sol

Argilo-sablonneux

### Encépagement

65% merlot, 20% cabernet franc, 15% cabernet sauvignon

### Mise en bouteille

Au château

### Age moyen des vignes

20 ans

### Surface du vignoble

36 hectares

### Dégustation

Ce vin se présente dans une très belle robe grenat. Il est séduisant par la complexité de son bouquet (fruits mûrs, pruneaux confits, épices...). Élégant et solidement constitué avec des tanins fondus, il nous révèle une belle et longue finale.

### Accords gastronomiques

Il accompagne à merveille les viandes grillées et les plats en sauce. A déguster entre 14° et 16°C.

