

CHATEAU
L'OISEAU
VIEILLES VIGNES
BORDEAUX SUPÉRIEUR



Cépages: 80 % Merlot
20 % Cabernet Sauvignon

Type de sol: Argilo-calcaire

Densité de plantation: 3.300 pieds / ha

Mode de culture: Lutte raisonnée, emploi rationnel des produits de lutte, enherbement naturel maîtrisé, taille en guyot simple.

Vinification et élevage: Vendange mécanique, fermentation traditionnelle à 25°C., macération durant 3 semaines à 30°C.

Conseils de service: Température de 16 à 18°C.
À déguster sur de la charcuterie, viandes rouges, fromages...

Garde : 5 à 6 ans

Notes de dégustation: Robe rouge intense. Les fruits mûrs composent un bouquet net et expressif. La bouche attaque avec souplesse et fraîcheur, puis dévoile beaucoup de fruits avec une belle concentration.

Récompense :

- **Millésime 2015**
 - Médaille d'or Challenge International du Vin
 - Médaille d'argent – Concours des Vins Elle à Table
 - Médaille d'argent – Concours International de Lyon
 - Sélection Guide Hachette