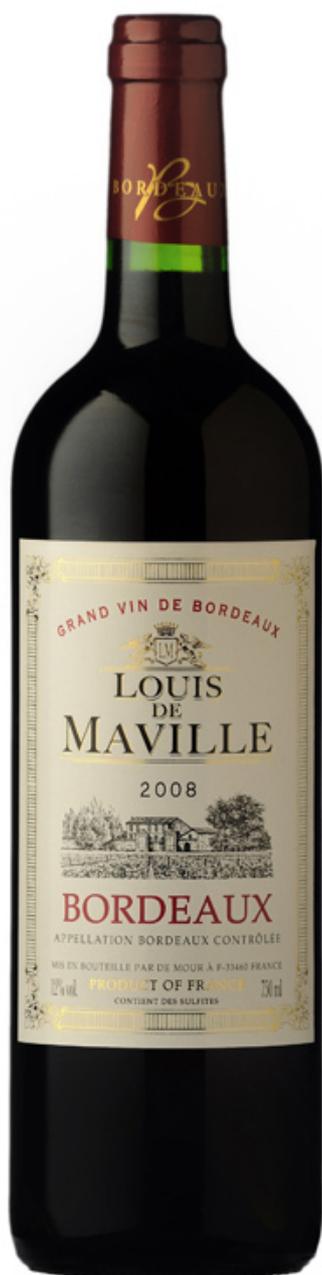


LOUIS DE MANILLE

BORDEAUX



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Bordeaux
Sols	Argile (80%), autre type de sol (20%)
Densité de plantation	5000 pieds/ha
Age du vignoble	30 ans en moyenne
Vinification	Les raisins sont récoltés dans le respect des codes traditionnels. Macération d'environ 3 semaines
Elevage	5 à 10 mois en cuves
Assemblage	35% Merlot 35% Cabernet-Sauvignon 30% Cabernet-Franc
Dégustation	L'attaque dans la bouche est très marquée, les tanins sont présents mais onctueux. Il est très élégant en bouche, souple, rond. Un côté très fruité est complété par cet ensemble plaisant
Garde	3 à 5 ans