



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU MANSIROT

HAUT-MÉDOC



LE VIGNOBLE

Large couloir de 60 km, le Haut-Médoc traverse plus d'une vingtaine de communes. Principalement composé de nappes de graves garonnaises, le territoire est surtout connu pour son extrême diversité de sols alliant terres calcaires, terrains argileux et parcelles sableuses. La grande variété des terroirs explique l'étonnante différence de style et de qualité qui existe entre les vins de cette AOC. L'originalité et le goût si typique des vins Haut-Médoc provient très certainement de ce terroir si particulier. Ce sont des vins à fort potentiel de garde.

L'HISTOIRE

Le château Mansirot dont l'origine du nom remonte à l'an 1108 appartient à Mr Ardilly. Vignoble de 3 hectares située sur la commune de Vertheuil, il est composé de 50 % cabernet sauvignon, de 40 % merlot et de 10% cabernet franc sur un terroir argilo-graveleux.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Thermovinification d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin souple et rond compter 2 à 3 semaines. Elevage en cuves inox et béton.μ



CÉPAGES

30% Merlot, 60% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc



ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C. Accompagne agréablement tout le repas.



DÉGUSTATION

Couleur rouge vive d'intensité moyenne. Le nez est sur le fruit. Bouche ronde, tannins présents mais sans excès. Très plaisant dans sa jeunesse pour profiter pleinement de ses caractéristiques fruitées.

