LA VIE DE CHATEAU 2020 ROUGE

MAUPERIER



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

LA VIE DE CHÂTEAU n'est pas qu'une expression à MAUPERIER. C'est notre quotidien fait de moments précieux : l'aube dans les vignes, l'effervescence du chai, les rires autour de la table de cuisine.

Cette cuvée emblématique, celle qui fait notre fierté, en capture toute l'essence. Un vin qui s'est imposé comme une référence à Castillon, séduisant les plus exigeants par son caractère accompli. Chaque gorgée devient un instant suspendu, chaque dégustation une célébration. LA VIE DE CHÂTEAU, notre art de vivre mis en bouteille !

Accords mets et vins

Parfait pour une Côte de bœuf au BBQ et os à moëlle, toutes les daubes, escargots au jambon cru, gigot de 7 heures voire plus, et bien sûr le fromage.

Détails

Région : Bordeaux
Nom du Vigneron : Ana Russo
Domaine : Mauperier
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Castillon Côtes de Bordeaux
Cépages : Merlot
Millesime : 2020
Degrès : 15 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : Merlot : 94 % - Cabernet Sauvignon : 3% - Malbec : 3%
Vendange : Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins
Viticulture : Les dessous de rang sont travaillés mécaniquement, et des couverts végétaux sont installés 1 inter-rang sur 2, l'autre inter-rang étant enherbé naturellement. Il sont entretenus par tonte ou mulching. La fertilisation est raisonnée à l'aide d'analyses de sol et d'analyses foliaires spécifiques pour équilibrer les sols et les vignes.
Vinification : Les raisins sont égrappés et foulés avant d'être vinifiés à température modérée pour révéler et préserver les arômes de fruit. L'extraction se fait en douceur en début de fermentation pour libérer les tanins les plus doux.
Elevage : L'élevage de 18 mois se fait à 90% en cuve béton pour préserver au maximum la fraicheur du fruit et la minéralité et à 10% en fût pour amener de la profondeur et de la complexité.

Dégustation

Robe : Le vin est d'une couleur rouge rubis aux reflets cerise
Nez : Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits noirs (cassis, mûre), de fruits rouges murs (cerise) avec une jolie finesse et complexité sur les épices gourmandes
Bouche : La bouche est à la fois dense et enveloppante, d'une belle tonicité
Finale : Finale longue et enivrante sur des tanins fondus et délicats.
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 16°C

HISTOIRE DU DOMAINE

MAUPERIER s'épanouit dans le paysage de l'appellation de Castillon. Ce qui a commencé comme un rêve familial dans un vignoble enchanteur s'est transformé en une aventure collective passionnante.Notre famille, au cœur de ce projet, a trouvé ici son écrin. Autour d'elle s'est formée une véritable Tribu de passionnés qui, jour après jour, font vivre MAUPERIER et révèlent le potentiel de nos vignes. Au fil des saisons, une communauté vibrante de soutiens fidèles, de visiteurs curieux et d'amateurs de vin s'est développée. Chacun enrichit notre histoire et donne sens à notre quête d'excellence.Guidés par l'amour du terroir et la passion, nous créons des vins qui racontent notre histoire commune, quelle qu'en soit la couleur ou le millésime. Chaque cuvée témoigne de l'engagement de MAUPERIER pour la qualité et le respect de notre terre. Venez découvrir notre domaine, déguster nos vins et rejoindre cette belle communauté. Ensemble, cultivons le plaisir, la convivialité et la passion au cœur de ce terroir exceptionnel.Ana RUSSO, Vigneronne Optimiste

AUGERON
FAMILLE PERRI