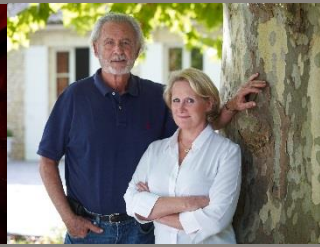


CHÂTEAU AMOUR

- AOC Médoc -



MILLESIME 2016

TERROIR

La propriété bénéficie, d'un côté des influences atlantiques, de l'Océan tout proche, de l'autre, de la présence de l'Estuaire de la Gironde, apportant les conditions climatiques favorables au développement des cépages ainsi qu'une bonne maturité des raisins. Le vignoble se développe sur des croupes de graves dignes des meilleurs terroirs du Médoc.

Pour Château Amour, le vignoble est planté à 50% de Cabernet Sauvignon, 50% de Merlot

VENDANGES

Manuelles et mécaniques, avec un tri sélectif par parcelle.

ELEVAGE

Barrisques 100% (barrisques neuves 33%), pendant 6 mois.

ACCORDS

Carré d'agneau grillé, viandes rouges, cèpes en persillade, magret de canard grillé, fromages puissants.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

C'est une teinte Rubis aux reflets violets assez intense qui porte ce Château Amour millésime 2016.

La gamme aromatique est complexe, elle s'ouvre sur des notes de framboise et de cerise soutenues par de délicates senteurs de torréfaction.

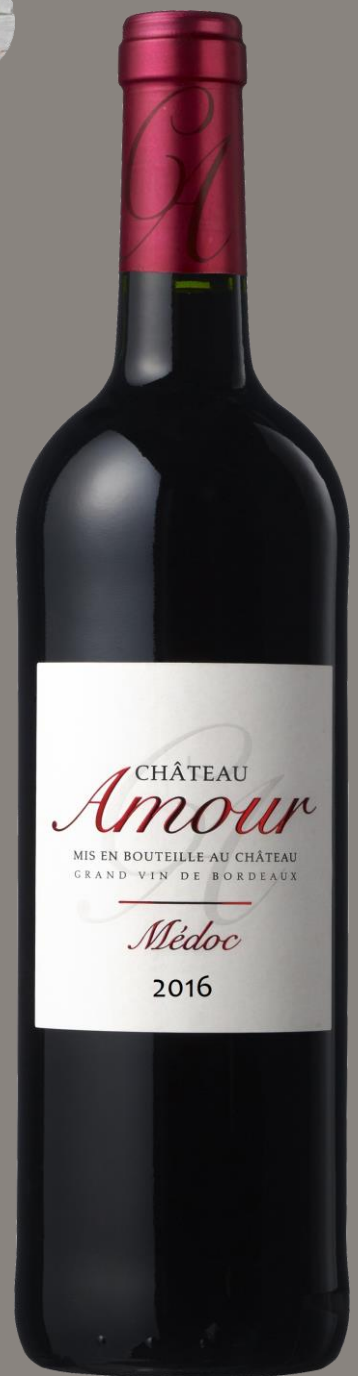
La finale présente une tenue remarquable et la dégustation se conclut par une impression d'équilibre et de souplesse typiques de ce millésime très qualitatif.

Edouard Lambert, Œnologue
Laboratoire Œnologique BOISSENOT

RECOMPENSES

- 91/100 Andreas Larsson
- Médaille d'or Concours 2018 Gilbert & Gaillard
- Médaille d'or - CWSA Best Value 2019
- Double médaille d'or WWSA (GB) 2019
- Médaille d'or - Terre de vins 2020
- Médaille d'Argent - Concours de Bordeaux 2020
- Médaille d'Argent - SAKURA Japan Women's Awards 2019
- Médaille de Bronze Concours de Macon 2019
- Commanded IWC 2019
- Médaille de Bronze Decanter 2019

Vin issu d'une exploitation à Haute Valeur
Environnementale (HVE)



PRODUCT OF FRANCE