

CHÂTEAU AMOUR

- Cru bourgeois - AOC Médoc -



M I L L E S I M E 2 0 1 4

T E R R O I R

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 maturité des raisins. Le vignoble se développe sur des croupes de graves dignes des meilleurs terroirs du Médoc. Il est complanté à 50% de Cabernet Sauvignon et à 50 % de merlot.

V E N D A N G E S

Manuelles et mécaniques avec tri sélectif par parcelle.

E L E V A G E

Barrisées 100 % (barrisées neuves 33 %), pendant 12 à 18 mois.

A C C O R D S

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

R E C O M P E N S E S

Médaille d'or - *Gilbert & Gaillard 2016*
Médaille de bronze - *Concours de Mâcon 2016*



PRODUCT OF FRANCE

Le Château Amour 2014 révèle une élégance avec une robe rouge rubis.

Élégance qui se retrouve dans le bouquet où des arômes de fruits rouges confits côtoient des notes vanillées.

La bouche repose sur une structure de qualité. Il s'impose comme une gourmandise en offrant la finale racée d'un Médoc.