



AOP ST EMILION

Château Robin des Moines



Cépages : Merlots 70%, Cabernets francs 20%, Cabernets Sauvignons 10%

Age des vignes : 35 ans

Sol : argileux compact lourd

Rendement : 50 hl/ha

Vinification: vendanges manuelles avec tri
Vinification traditionnelle, macération longue, pas de collage.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Grand vin qui peut se déguster dans les deux ans suivant sa production, mais il gagnera à un vieillissement de cinq ans et plus. Nez fruité, légèrement truffé avec une belle rondeur et longueur en bouche.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C), à carafes ou à ouvrir à l'avance.
Au cours d'un repas en accompagnement de viandes rouges en sauces ou de fromages.