



BORDEAUX 58 DE BERNARD MAGREZ

58

Bernard Magrez

Depuis maintenant 58 ans, Bernard Magrez crée des vins d'une grande rareté issus de terroirs distincts parmi les plus intéressants de France et du Monde. Animé par la passion d'aller toujours plus loin dans la découverte des saveurs et des émotions, il crée des vins à son image. Cette cuvée doit son nom aux 58 années que Bernard Magrez a voué à produire des vins de qualité.



APPELLATION

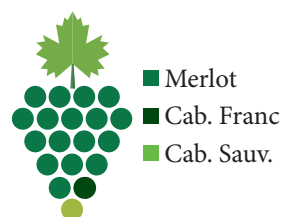


AOP Bordeaux

NATURE DU SOL

Argilo - calcaire

ENCÉPAGEMENT



ASSEMBLAGE



- 85% Merlot
- 10% Cab. Franc
- 5% Cab. Sauv.

RENDEMENT ANNUEL



42Hl/Ha

ACCORDS METS ET VINS



Viandes rouges

DÉGUSTATION

ŒIL

Couleur sombre et dense

NEZ

Notes de fruits rouges et noirs

BOUCHE

Vin rond, tannins soyeux

MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE

- Taille guyot double
- Enherbement naturel maîtrisé
- Effeuilage pour permettre une parfaite maturation des raisins

VINIFICATION

- Tri mécanique de la vendange
- Fermentation en cuves inox à une température de 28°C
- Elevage de 8 mois