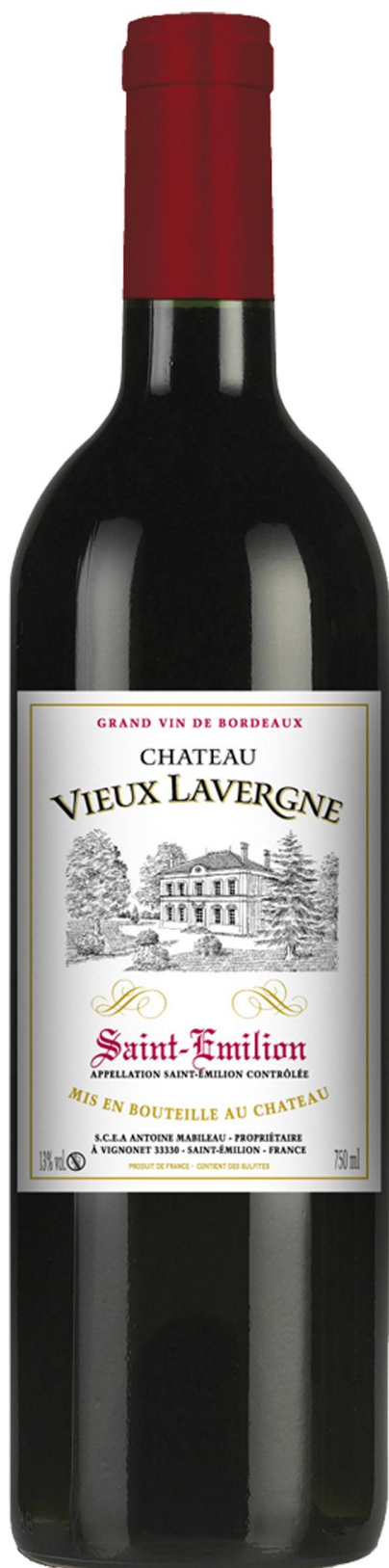


# SAINT EMILION AOP – CHATEAU VIEUX LAVERGNE 2011



Le Château Vieux Lavergne s'étend sur 3,30 ha, aux fonds sablo-graveleux. Les techniques mises en pratiques depuis plusieurs années sont poursuivies et affinées : enherbement un rang sur deux, sélection parcellaire, effeuillage manuel, vendanges vertes, tri de vendanges au chai...La conduite du vignoble respecte la pratique d'une agriculture raisonnée.

## ENCEPAGEMENT

5500 pieds / hectare

Merlot ..... 75%  
Cabernet franc ..... 15%  
Cabernet Sauvignon ..... 10%

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est grenat vive et brillante, nez de mûres et de cassis, le vin montre une grande douceur en bouche allié à une belle intensité de la matière, un palais rond et gras, aux tanins murs et au fruité persistant.

## TEMPS DE GARDE

Le temps de garde est de 6 à 8 ans à plat en cave à l'abri de la lumière. Période au cours de laquelle les arômes se développent pour charmer le palais du consommateur.

## SERVICE

De 14 à 16°C après 2 heures d'aération, il accompagnera à merveille les viandes (volaille, veau, agneau, boeuf...) fromages, desserts au chocolat noir.

## CHATEAU VIEUX LAVERGNE - ANTOINE MABILEAU - PROPRIETAIRE

8, La Grave - Vignonet - 33330 SAINT-EMILION - FRANCE  
SIRET 752 222 869 00014

Tel / Fax +33 (0) 5 57 74 97 08  
Portable +33 (0) 6 61 12 10 78  
Site web [www.mabileau.fr](http://www.mabileau.fr)  
E- Mail [antoine@mabileau.fr](mailto:antoine@mabileau.fr)