



MAISON MABILEAU

— Depuis 1985 —



Château Vieux Lavergne

Saint Émilion 2023



A Saint Émilion, le Château Vieux Lavergne est une découverte où l'énergie du terroir est essentielle, tout est mis en œuvre pour donner à la plante son équilibre naturel et produire en respectant la faune et la flore sauvage.

Les vins sont élaborés dans la durée pour exalter l'élégance naturelle dans un style extrêmement maîtrisé et insufflé par le savoir-faire méticuleux du vigneron.

Antoine a le souci du moindre détail dans le but d'atteindre l'excellence...

Le résultat est à la hauteur des attentes et du soin apporté.

Encépagement

- 5500 pieds / hectare
- Merlot 80%
- Cabernet franc 10%
- Cabernet Sauvignon 10%

Millésime

2023

Commentaires de dégustation

Le Château Vieux Lavergne se distingue par sa richesse et son élégance propre aux grands vins de Bordeaux. Dans le verre il apparaît dense et onctueux, paré d'une robe grenat et d'une belle intensité, ce vin offre un bouquet généreux où les fruits rouges composent un accord parfait avec des notes d'épices. Gourmand et équilibré, la finale démontre une persistance aromatique avec toute la finesse et le charme d'un terroir d'exception.

Ce vin est superbe avec un registre sensuel qui distille des envies d'accords vin et mets délicats.

Temps de garde

Le temps de garde est de 5 à 7 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 grillées, rôtie, mijotée ou en sauce, fromages, desserts au chocolat.