

CHATEAU  
— DE —  
MAUVANNE  
C R U C L A S S É

**ROUGE 2017 MAGNUM**

**CEPAGES**

Grenache 60 %  
Mourvèdre 20 %  
Cabernet Sauvignon 20 %

**SOL**

Coteaux schisteux graveleux

**VINIFICATION**

Vendanges égrappées.  
Macération 15 jours à 28 ° C – 30 ° C.  
Fermentation malolactique  
Elevage en cuves.

**MISE EN BOUTEILLE**

Au Château de Mauvanne

**DEGRE ALCOOLIQUE**

13 °

**TEMPERATURE DE SERVICE**

18 ° C

