

# CHATEAU MAURINS

## Saint-Emilion

*Contrairement à la plupart des autres appellations bordelaises, l'appellation Saint-Emilion est constituée de vignobles de surface restreinte : souvent quelques hectares.*

*APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE : Saint-Emilion.*

*SITUATION GEOGRAPHIQUE : Saint-Sulpice-de-Faleyrens.*

*SUPERFICIE : 1 hectare 40.*

*RENDEMENT : 50 hecto / hectare.*

*PRODUCTION : environ 8 000 bouteilles.*

*NATURE DU SOL : argilo - sablonneux et grave*

*TAILLE : Guyot simple.*

*ENCEPAGEMENT : 2/3 Merlot, 1/3 Cabernet Sauvignon.*

*AGE DES VIGNES : 25 ans.*

*ELEVAGE : cave inox et barriques neuves.*

*VINIFICATION : traditionnelle en cave inox avec contrôle des températures, cuvaison longue et nombreux remontages, élevage pour une partie en cave inox et pour l'autre en fûts de chêne neufs.*

*MISE EN BOUTEILLE : 18 mois après la récolte.*

*HARMONIE DES METS ET DES VINS : Ce vin s'apprécie sur les viandes rouges, les gibiers, les plats relevés et bien entendu les fromages. A servir entre 17° et 18°.*

*MILLESIMES DISPONIBLES: 2009, 2008, 2007*

*MAGNUMS (1,5L) 2007, 2006*

Vignobles Dubourg 545 Nicot 33 760 Escoussans. FRANCE

Tel : +33(0)5 56 23 93 08 Fax : +33(0)5 56 23 65 77

[www.vignobles-dubourg.com](http://www.vignobles-dubourg.com)

Mail: [contact@vignobles-dubourg.com](mailto:contact@vignobles-dubourg.com)