LES PILIERS DE

Maison Blanche

2007

MONTAGNE SAINT-EMILION

APPELLATION MONTAGNE SAINT-EMILION CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR DESPAGNE-RAPIN
PROPRIÉTAIRES & EXPLOITANTS À MONTAGNE (BORDEAUX)
PRODUIT DE FRANCE ✪ PRODUCT OF FRANCE

750 ml

CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULPHITES

13.0 % vol.

PMBST0071

Deux ans ont passé entre la rupture de nos derniers liens avec la chimie et les vendanges 2007. À Maison Blanche, elles se sont déroulées du 26 septembre au 4 octobre. Ses merlots et ses cabernets ont été vinifiés sans violence, sans artifice et sans autre additif que du soufre. L'un de nos assemblages a donné ce second vin du domaine qui a été élevé dix-huit mois en fûts de chêne français avant d'être embouteillé cru et vivant le 28 juillet 2009. Afin de lui garantir un bon vieillissement, ce flacon doit être couché dans une cave aérée, silencieuse, obscure, fraîche et humide. Il peut être dégusté jeune (2010-11), pour sa force, ou mûr (2015-25+), pour sa finesse. Afin de le goûter au mieux et d'écarter le dépôt qui n'altère pas la dégustation mais se forme avec le temps - il n'a pas été collé -, il peut être versé, quelques heures auparavant, dans une carafe que l'on prend soin de reboucher après l'opération.

VIN ISSU DE RAISINS EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉS PAR **ÉCOCERT** SAS (F-32600)