

# CHÂTEAU MAISON BLANCHE 2010

MONTAGNE-SAINT-ÉMILION  
APPELLATION MONTAGNE-SAINT-ÉMILION CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR VIGNOBLES DESPAGNE-RAPIN  
G. F. A. DESPAGNE-RAPIN PROPRIÉTAIRE À MONTAGNE (G<sup>re</sup>), FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE © PRODUCT OF FRANCE

LA CONSOMMATION DE BOISSONS ALCOOLISÉES PENDANT LA GROSSESSE, MÊME EN FAIBLE QUANTITÉ, PEUT AVOIR DES CONSÉQUENCES GRAVES SUR LA SANTÉ DE L'ENFANT. CONTIENT DES SULFITES / CONTIENS SULPHITES

375 ml

MBL 101



alc. 14,0 % vol.

VIN ISSU DE RAISINS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
CERTIFIÉS PAR ÉCOCERT FR-BIO-01

À Maison Blanche, dans les vieilles vignes des grands terroirs, les merlots et les cabernets ont été cueillis du 27 septembre au 6 octobre. Ils ont été vinifiés sans choc thermique ni modification nano-technologique ni ajout de levures, d'artifices œno-chimiques ou de bactéries pour les aromatiser, les maquiller ou les doper, ni additif ou adjuvant autre que des sulfites. Ces cuvées, élevées dix-huit mois en fûts de chêne puis assemblées, ont donné ce vin qui, ni filtré ni collé ni stérilisé ni pasteurisé, sera mis en bouteille cru et vivant en 2012. Son bouchon, en liège naturel, plein, non traité, cru et sans colorant, lui assurera une longue vie si ce flacon est couché dans une vraie cave. Il pourra être bu jeune (2013-14), pour sa force, ou mûr (2018-40+), pour sa finesse, après l'avoir décanté dans une carafe, que l'on rebouche, plusieurs heures avant de le servir.