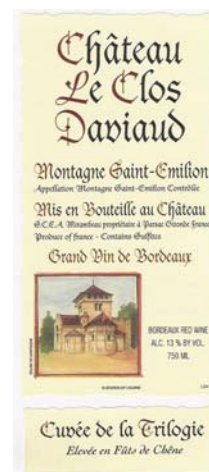
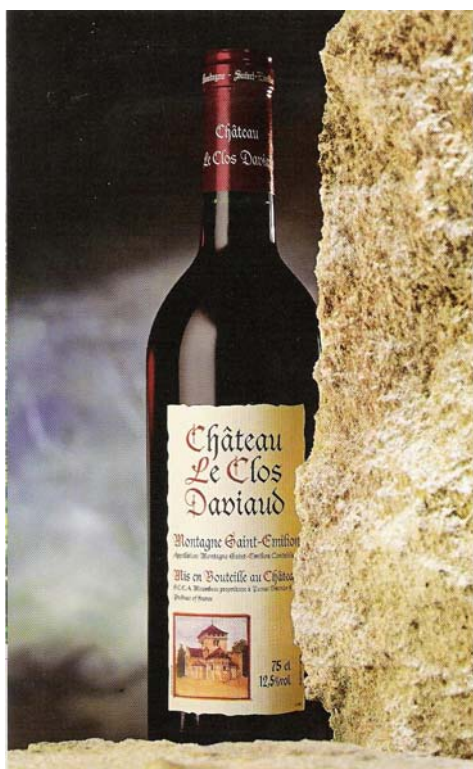


Château Le Clos Daviaud



A.O.C : *Montagne Saint-Emilion*
Propriétaire : *S.C.E.A MIRAMBEAU*
Responsable : *Bernard BANTON & M. Philippe LAURET*

Superficie : 5 ha

Production : 247 hl ou 33 000 Bts

Rendement moyen : 49 hl/ha

Agés moyens des vignes : 30 ans

Cépages : 60% Merlot - 21% Cabernet-Franc - 19% Cabernet-Sauvignon

Sols / Sous sols : Argilo-calcaires

Taille : Guyot double

Climat : Océanique

Conduites du vignoble :

Agriculture raisonnée, enherbement 1 rang sur 2, labour 1 rang sur 2, tous types de travaux en vert, amendement organique compensateur

Vinification - Fermentation :

Sélection parcellaire, Vendanges Machine, cuve inox, cuvaison de 25 jours, micro - oxygénation

Elevage :

20% fûts neufs, 80% fûts d'un vin, d'une durée de 12 mois

Pays de commercialisation :

France, Belgique, Etats-Unis

Note de dégustation :

La robe :

D'un rouge pourpre élégant et profond

Au nez :

Intense mélange de cerise noire et de fruits des bois associés à la réglisse

En bouche :

Bouquet complexe alliant la douceur et la rondeur du boisé avec la délicatesse et la finesse des fruits rouges confits aux épices.

Accords mets et vins :

Accompagnera bonheur, tout au long d'un repas, les viandes grillées ou en sauces (volailles, lapins, veau, bœufs, gibiers), ainsi que le fromage.