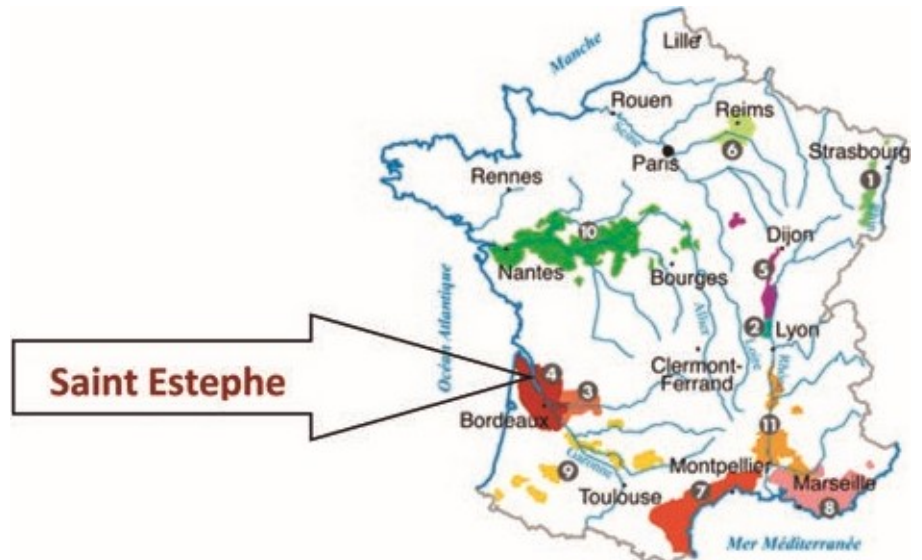




www.ampely.com

CHATEAU CALON SEGUR, Saint Estephe 2006



Origen: Francia, Bordeaux

Denominación: AOC Saint Estephe

Terroirs: Capa espesa de Graves (piedras) dejada por el río en el cuaternario. Capa a dominancia de arcilla de edad terciaria. Arriba del Grave, encontramos también una capa de arcilla de origen lacustre.

Cepa:

- Cabernet-Sauvignon: 52 %
- Merlot : 40 %
- Cabernet franc: 6%
- Petit Verdot : 3%

Viñedo: 55 ares

Vinificación: Tanques tronconicos inox termorregulados

Maceración prefermentada en frío favoreciendo una extracción suave del color y de los aromas. Entre 18 y 21 días con 2 remontados por día. Fermentación en 26 °C.

Fermentación maloláctica (bacterias lácticas indígenas) en tanque inox en 20°C

Degustación:

Color: denso y profundo.

Nariz compleja de cassis, tabaco rubio y chocolate, notas de vainilla por la crianza en madera.

Larga boca: cereza, frambuesa, moca. Acabado suave y largo taninos nítidos y suavécitos.

Vino equilibrado y armonioso. Cata muy homogéneo, liso y sedoso.