

# Château Mousse- Cuvée Amandine

## Canon-Fronsac

*Un vin charnu, souple et rond avec une bonne personnalité, de copieux arômes de fruits rouges bien mûrs et des tannins doux. Bonne aptitude au vieillissement. A déguster sur viandes rouges grillées ou en sauce ainsi que sur des plats riches et des fromages.*

**SITUATION GEOGRAPHIQUE :** Propriété située dans la commune de Saint Michel de Fronsac, sur l'un des points les plus élevés des riches coteaux de Canon Fronsac. Mr Guy Janoueix a acquis cette petite propriété en 1975 et a restructuré son chai en 2003.

**SUPERFICIE :** 10 hectares.

**NATURE DU SOL :** Argilo-calcaire orienté sud

**ENCEPAGEMENT :** 70 % Merlot, 15% Cabernet Franc, 15 % Cabernet Sauvignon

Age des vignes: 35 ans

**VENDANGES :** Vendanges vertes, effeuillages- Vendanges manuelles avec double tri au chai avant éraflage total.

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle en cuves béton thermo régulées. Macération pré fermentaire à froid.

**ELEVAGE :** Pendant 12 mois en barriques de 2 et 3 ans

**PRODUCTION :** Environ 54000 bouteilles par an

