



BARON MAXIME

rouge

VIN DE PAYS D'OC

2011



CEPAGES

100 % Merlot

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

Orientation: Sud est vers sud

Altitude : de 150 à 200 mètres.

Les vignes ont une moyenne de 35 ans d'âge

VINIFICATION

Fermentation à température contrôlé

Longue macération pendant 4 semaines.

Court passage en barriques.

DEGUSTATION

Très joli robe avec des reflets de rubis. Des arômes des fruits mûrs, très franc. En bouche aussi bien fruité, ses tannins souples trouvent l'équilibre avec une sensation de sucrosité. Longue finale. C'est le vin parfait pour tous les jours

ACCOLADES

Japan Airlines à choisi depuis 4 ans Baron Maxime pour ses voyageurs.

Ce vin est une référence permanente chez Costco au Japon et au Mexique.