

La Vie de Château



Aujourd'hui, l'aube dans les vignes était magnifique. Le soleil se levait doucement, éclairant les rangées de merlot d'une lumière dorée. Plus tard, l'effervescence du chai nous a tous gagnés, préparant cette cuvée qui fait notre fierté. Les rires autour de la table de cuisine résonnent encore dans ma tête, alors que nous goûtions les premiers échantillons.

Chaque gorgée de cette cuvée me rappelle pourquoi nous faisons ce métier - pour ces moments suspendus, ces instants de grâce qui font toute la beauté de la vie de château.

*Authentique Epice
Emblématique Chaleureux*



MAUPERIER

RITUELS DU CHÂTEAU

À déguster : Avec une côte de bœuf au BBQ, des daubes mijotées, des escargots au jambon cru ou un gigot de 7h

À servir : Chambré (16-18°C) après 30 mn d'aération.

NOTES DE DÉGUSTATION

- > Nez de burlat et cassis
- > Subtiles notes d'épices
- > Tendres et onctueux
- > Tanins bien fondus
- > Fruit immaculé



Ana Russo
Vigneronne Optimiste