



IGP Oc

## LA CHAPELLE 2025

ROUGE  
75CL

### *Réserve* DOMAINE DE MUS



CÉPAGES : CABERNET, MERLOT

SOL : ARGILO-CALCAIRE

RENDEMENT : 30-40 HL/HA

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC  
DÉLESTAGE. CUAISON LONGUE (3 À 4 SEMAINES).

Belle robe rubis profond. Nez élégant avec des arômes de fruits rouges des bois et des notes épicées de genièvre et de vanille.

Bonne équilibre et attaque en bouche avec des arômes prononcés et une très belle fraîcheur. Finale harmonieuse, riche et élégante.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

