



Superficie

5.7 hectares

Sols

Argilo calcaire et argilo limoneux

Densité

5500 pieds/hectare

Conduite de la vigne

Taille Guyot double et Guyot simple, enherbement 1 rang sur 2, culture raisonnée, ébourgeonnage, éclaircissage, 1 à 2 effeuillages en fonction des conditions climatiques, vendanges en vert.

Vendange

Mécanique avec tri embarqué sur la machine

Vinification

Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées pendant 10 à 15 jours en cuves ciment ou inox thermorégulées, 4 à 5 remontages de courte durée par jour en début de macération puis brassage au CO2. Fermentation malolactique naturelle en cuve. Pressurage pneumatique.

Elevage

En cuves inox et ciment pendant 12 à 18 mois.

Assemblage

70% Merlot, 10% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

Production

15 000 bouteilles

Notes de dégustation

Ce vin présente une couleur rubis soutenue, un nez fruité, épicé, expressif, une bouche ronde et charnue, une belle structure, des tanins fermes et gourmands. A attendre.