



#### **Surface**

29 Hectares

#### **Sols**

Sols argilo-calcaire sur un sol calcaire caractéristiques du Saint-émilionnais

#### **Densité de plantation**

5500 pieds/hectare

#### **Viticulture**

Taille en guyot simple et Guyot double, enherbement naturel maîtrisé tous les 2 rangs, viticulture raisonnée, ébourgeonnage, vendanges en vert, 1 à 2 effeuillages en fonction de la climatologie.

#### **Récolte**

Mécanique avec tri embarqué sur la machine

#### **Vinification**

Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées pendant 10 à 15 jours en cuves ciment ou inox thermo-régulées, 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, 20 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

#### **Production**

15 000 bouteilles

#### **Notes de dégustation**

Ce vin présente une couleur rubis soutenue, un nez complexe de fruits noirs concentré, de notes d'épices, une belle structure en bouche, rond, gras, frais avec des tanins croquants et gourmands. Un très bel équilibre.