



### **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 très expressif sur le fruit rouge, délicatement épicé, avec des tanins ronds et fondus, et un bel équilibre sur la fraîcheur. Agréable dès à présent mais peut attendre.