



Surface

5.7 Hectares

Sols

Argilo calcaire et argilo limoneux

Densité de plantation

5500 pieds/hectare

Viticulture

Taille en guyot simple et Guyot double, enherbement 1 rang sur 2, culture raisonnée, éclaircissage, 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

65% Merlot, 20 % Cabernet Franc, 15 % 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 rond et fondus, et un bel équilibre sur la fraîcheur. agréable dès à présent mais peut attendre.