



Surface

1.20 Hectares

Sols

Argilo graveleux sur sous-sols chargés d'alias.

Densité de plantation

6500 pieds/hectare

Viticulture

Taille Guyot double, travail du sol entre les rangs et sous le rang, culture raisonnée, ébourgeonnage, éclaircissage, 1 à 2 effeuillages en fonction des conditions climatiques, vendanges en vert.

Récolte

Manuelle avec un tri de finition à l'éraflage.

Vinification

Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées pendant 10 à 15 jours en cuves inox thermo-régulées, 3 à 4 remontages de courte durée par jour en début de macération puis brassage au CO2. Fermentation malolactique naturelle en cuve. Pressurage pneumatique.

Elevage

12 mois en fûts de chêne neufs français, sélectionnés pour la finesse de leurs tanins.

Assemblage

85% Merlot, 15 % Cabernet Franc,

Production

6 000 bouteilles

Notes de dégustation

Ce vin présente une jolie couleur rubis, un nez très fruité, au boisé fondu, aux notes vanillées et épicées, très élégant. La bouche est ronde et généreuse, charnue, gourmande, aux tanins fins et à la finale sur des notes subtiles de grillé. Très harmonieux et élégant.