

Notre exploitation est conduite selon le protocole d'agriculture raisonnée depuis de nombreuses années afin de respecter au maximum l'environnement et de favoriser l'expression de nos terroirs exceptionnels. Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale).



TERROIR / VIGNOBLE

Région : Bordeaux, France

Sol : limoneux graveleux

Méthode de culture : taille guyot, sol enherbé et travaillé par alternance, effeuillage.

CÉPAGES

60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet Franc

VINIFICATION

Ramassage : ramassage mécanique tôt le matin (fraîcheur des raisins)

Élevage : élevage de 12 mois en barrique de chêne français (barriques de 1 à 2 vins). Ensuite le vin passe 6 mois en cuve traditionnelle pour finir son élevage avant la mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

Robe : robe profonde d'une couleur grenat.

Nez : arômes de fruits mûrs avec un léger boisé épicé.

Bouche : une sensation d'harmonie dans une bouche ample, généreuse et persistante.

CONSEILS

Accords mets / vin : il accompagnera très bien les viandes rouges, viandes en sauce, magrets et fromages.

Dégustation : entre 16 et 18°C - C'est un vin rond et charnu qui demande à être aéré une heure avant sa dégustation.

Garde : un vin harmonieux à déguster maintenant, on peut aussi le laisser un peu en cave (avec un maximum de 7 à 10 ans).

