

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

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

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

Élevage : élevage selon la méthode bordelaise. Il reste deux ans en cuve, où il va se clarifier naturellement et développer toute sa finesse gustative avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe : une belle couleur rouge cerise intense.

Nez : puissant mêlant la mûre et le cassis.

Bouche : très fruité, tout en finesse et en élégance, s'achève sur des tanins soyeux et goûteux.

CONSEILS

Accords mets / vin : vin gourmand à découvrir sur des viandes blanches, confit de canard, fromages

Dégustation : entre 16 et 18°C

Garde : un vin harmonieux à déguster maintenant, on peut aussi le laisser un peu en cave (avec un maximum de 5 à 7 ans).

RÉCOMPENSES

Médaille d'Or au concours Mondial des Féminales 2023

Médaille d'Or au Frankfurt International Trophy 2023

Médaille d'Argent International Challenge Gilbert & Gaillard 2022

