

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, en faibles pentes

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

CÉPAGES

50% **Merlot**, 50% **Cabernet Sauvignon**

VINIFICATION

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

Élevage : tri important de la vendange puis cuvaison longue suivi d'un élevage de 12 mois en barriques neuves à 100%.

DÉGUSTATION

Robe : jolie robe violette intense, aux reflets brillants.

Nez : un bouquet très puissant alliant les fruits mûrs, à des notes de pain grillé, légèrement torréfié.

Bouche : notes de fruits murs finement torréfiées offrant au palais des goûts de praline, noisette. Les tanins de qualité lui offrent une bonne structure, promesse d'une bonne évolution à la garde.

CONSEILS

Accords mets / vin : accompagne très bien les viandes rouges, les civets de gibiers ainsi que les fromages les plus forts.

Dégustation : entre 16 et 18°C - un vin tannique et équilibré qui demande à être bien aéré avant 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).

