

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

40% Cabernet Franc , 40% Merlot, et 20% Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION

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

Élevage : subtil assemblage des trois cépages rouges après pressurage direct.

DÉGUSTATION

Robe : belle couleur rose clair.

Nez : un bouquet expressif de fraises et de cerises.

Bouche : une belle rondeur avec une légère acidité. Un rosé élégant, festif et harmonieux.

CONSEILS

Accords mets / vin : très apprécié en apéritif, sur les viandes froides ou encore avec une salade

Dégustation : frais entre 6 et 12°C

Garde : à consommer de préférence jeune afin d'en apprécier tous les arômes.

RÉCOMPENSES

Ce millésime est présenté aux concours et guides en 2025, en attente des résultats,

