

DÉGUSTATION

Ce vin aromatique et frais est à boire jeune. A servir en apéritif ou pour accompagner grillades ou cuisine asiatique légèrement épicée. Sa structure lui permet également d'évoluer favorablement jusqu'à 3 ans.

DISTINCTIONS

Millésime 2018

Millésime 2015 Médaille Or Lyon, médaille Bronze Mâcon
Médaille Or Los Angeles (92/100)
Médaille Or Gilbert & Gaillard
Sélection 2016 Allemagne « 100 Bordeaux à découvrir »

Millésime 2014 Médaille d'Argent Bordeaux, Bronze Los Angeles 2015
Sélection 2015 Allemagne « 100 Bordeaux à découvrir »

ASSEMBLAGE

70 % cabernet Sauvignon - 30 % merlot

VINIFICATION

En cuves béton revêtues époxy. Saignée partielle des meilleures cuves de rouge après macération pelliculaire préfermentaire de 3 à 4 jours. Débourageage statique à froid. Fermentation à température contrôlée. Elevage sur lies totales. Mise en bouteille début février en nos chais, avec filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

TERROIR

Sur les communes de Saint Laurent du Bois et Saint Martial, dans l'Entre-Deux-Mers, à 30 km au sud de St Emilion, 20 km au nord de Sauternes, 40 km au sud-est de Bordeaux. Sols argilo-calcaires.

