



DÉGUSTATION

Nez de fruits rouges. Rond et soyeux, ce vin aromatique est à boire jeune. A servir en apéritif ou pour accompagner grillades ou cuisine asiatique épicée. Sa structure lui permet également d'évoluer favorablement jusqu'à 2-3 ans. Servir à 12-14 °C

PALMARÈS MÉDAILLES

Millésime 2018 Médaille Or Paris 2019
Médaille Argent Vignerons Indépendants 2019
Millésime 2016 Médaille Bronze Mâcon

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 80 %, Malbec 20 %

VINIFICATION

Macération préfermentaire 2 heures. Débourage 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 avec une exposition plein sud favorisant une bonne maturation.