



DÉGUSTATION

Robe pourpre soutenue. Nez agréable de fruits mûrs, notes réglissées. Attaque très ample, vin doté d'une belle sucrosité, beaucoup de gras. Finale longue très aromatique, bel équilibre, harmonieux avec une certaine fraîcheur. Tanins très mûrs et enrobés. A servir sur viandes rouges et blanches.

Potentiel de garde de 5-8 ans.

DISTINCTIONS

Millésime 2018 Médaille Or Mâcon 2019

Millésime 2017 : Médaille Bronze Vignerons Indépendants 2019
Médaille Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2016 : Médaille Bronze Mâcon 2017

Millésime 2014 : Médaille Or Bordeaux, Or Gilbert & Gaillard
Médaille Argent Los Angeles

Millésime 2013 : Médaille de Bronze Mâcon, Bronze Bordeaux

Millésime 2012 : Médaille d'Or Bordeaux, Or Paris

Millésime 2010 : Médaille de Bronze Paris, Bronze Mâcon, Argent Lyon,
médaille Or Gilbert & Gaillard

ASSEMBLAGE

Merlot 75 %, Cabernet Sauvignon 25%

VINIFICATION

Cuvaisons longues en cuves inox, puis élevage pendant 12 à 18 mois avec soutirages périodiques. Mise en bouteille au château avec filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

TERROIR

Dans l'Entre-Deux-Mers, sur les communes de St Laurent du Bois, St Martial, Cantois, St Pierre de Bat. 20 hectares de parcelles très bien exposées. Sols argileux, argilo-calcaires et argilo-calcaires siliceux.