

## 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 2015 | Médaille Or Lyon, médaille Bronze Mâcon<br>Médaille Or Los Angeles (92/100)<br>Médaille Or Gilbert & Gaillard<br>Sélection 2016 Allemagne « 100 Bordeaux à découvrir » |
| Millésime 2014 | Médaille d'Argent Bordeaux, Bronze Los Angeles 2015<br>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. 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.

