



## 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 2019** Médaille Or Lyon 2020

**Millésime 2018** Médaille Or Paris 2019  
Médaille Argent Vignerons Indépendants 2019

## 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.