



## 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 2019	Médaille Argent Lyon 2020
Millésime 2018	Médaille Or Mâcon 2019
<b>Millésime 2017</b>	Médaille Bronze Vignerons Indépendants 2019 Médaille Or Gilbert & Gaillard
Millésime 2016	Médaille Bronze Mâcon 2017
Millésime 2014	Médaille Or Bordeaux 2015 Médaille Or Gilbert & Gaillard Médaille Argent Los Angeles Médaille Bronze Vignerons Independ 2017 Prix des Vinalies nationales 2016

## 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.