



DÉGUSTATION

Nez élégant, qui s'ouvre sur des arômes de fruits noirs et rouges, avec un joli boisé et des touches épicées. Attaque franche, vin rond, agréable et de bonne longueur. Servir sur viandes rouges et volailles rôties.

Carafier de préférence. Ce vin peut être bu jeune sur le fruit. Il peut également être conservé 5 à 10 ans par les amateurs de vins bouquetés.

DISTINCTIONS

Millésime 2017 : Médaille Or Lyon 2019
Médaille Bronze Vigneron Indépendant 2020

Millésime 2016 : Médaille Or Lyon 2018 – Or Mâcon 2018
Médaille Argent Bordeaux 2018
Médaille Or Vigneron Indépendant 2018
Médaille Argent Los Angeles 2018

Millésime 2015 : Médaille Argent Lyon 2016
Médaille Argent Bordeaux 2017
Médaille Or Gilbert & Gaillard 2018
Médaille Argent Los Angeles 2019

Millésime 2014 : Médaille d'Argent Lyon 2015, Argent Paris 2016
Argent Bordeaux 2016
Sélectionné Guide Hachette 2017
Médaille Or Gilbert & Gaillard 2017

ASSEMBLAGE

Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 30%

VINIFICATION

Cuvaisons longues (3 semaines) en cuves inox, puis élevage pendant 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 et St Martial, à 30km au sud de St Emilion, 20km au nord de Sauternes, 45km au sud-est de Bordeaux. Colline argilo-calcaire avec une bonne exposition.