



## TERROIR

SOL : Argilo-calcaire et boulbènes

CÉPAGES : Merlot 70% - Cabernet Sauvignon 30%

## VINIFICATION

Cuvaisons longues en cuves inox - Mise en bouteille au château  
Filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

PRODUCTION ANNUELLE : 40 000 bouteilles

**Mill. 2021** : Conversion bio – Hve3

Or Mâcon 2022 – Or Challenge des Terroirs 2022

**Mill. 2020** : Conversion bio – Hve3

Argent Challenge des Terroirs 2022 – Bronze Mâcon 2023

**Mill. 2018** : Hve3, Médaille Argent Lyon 2021

**Mill. 2017** : Médaille Or Lyon 2019 – Médaille Argent Vigneron Indépendant 2020

**Mill. 2016** : Or Lyon 2018 – Or Mâcon 2018 - Argent Bordeaux 2018 - Argent Vigneron Indépendant 2018 - Argent Los Angeles 2018

**Mill. 2015** : Médailles Argent Lyon 2016 - Argent Bordeaux 2017 – Médaille Argent Los Angeles 2019 – Sélectionné Guide Hachette 2018

## 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.



## INSTANTS DE CONSOMMATION

Ce vin peut être bu jeune sur le fruit. Il peut également être conservé 5 à 10 ans par les amateurs de vins bouquetés. Servir sur viandes rouges et volailles rôties. La température idéale de service sera de 16 à 17 degrés.

