



2014 AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

DÉGUSTATION

Un nez de fruits rouges (cassis, cerises, fraise), subtilement boisé, aux notes vanillées et épicées. Une structure fine et des tanins souples en bouche

SOL

Argilo-sableux

CÉPAGE

100% Merlot

Sélection de vieilles vignes de plus de 50 ans

SUPERFICIE

1,5 hectares

RÉCOLTE

Manuelle et tri des grappes

VINIFICATION

Macération en baies éraflées-foulées, fermentation avec des levures indigènes en cuve inox, extraction par remontages, cuvaison longue et macération finale à chaud

ÉLEVAGE

12 mois en barriques de chêne français

MISE EN BOUTEILLE

le 12 septembre 2016

9800 bouteilles (75cl) et 380 magnums (1,5l)

Pas de collage

Garde : 10-15 ans

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES

TAV: 12,99% vol

AT: 3,42g/l d'H₂SO₄

pH: 3,44

AV: 0,43g/l d'H₂SO₄

SO₂ total: 47mg/l