



2016 AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

DÉGUSTATION

Nez fin et complexe qui demande du temps. Notes légèrement épicées avec une structure aussi élégante que charpentée.

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, cuvaision longue et macération finale à chaud

ÉLEVAGE

12 mois en barriques de chêne français

MISE EN BOUTEILLE

le 4 septembre 2018

Pas de collage

Garde : 10-15 ans

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES

TAV: 14,5 % vol

AT: 3,10 g/l d'H₂SO₄

pH: 3,48

AV: 0,48 g/l d'H₂SO₄

SO₂ total: 48 mg/l