



## 2014 AOC SAINT-EMILION

### DÉGUSTATION

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

### SOL

Argilo-sableux

### CÉPAGES

80% Merlot  
20% Cabernet Franc

### SUPERFICIE

7,5 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 cuve inox

### MISE EN BOUTEILLE

le 21 mars 2016  
26480 bouteilles de 75cl et 635 magnums (1,5l)  
Pas de collage  
Garde : 5-10 ans

### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES

TAV : 12,8% vol  
AT : 3,36g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
pH: 3,48  
AV : 0,43g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
SO<sub>2</sub> total : 36mg/l