



## 2017 AOC SAINT-EMILION

*Porté habituellement sur le fruit et les épices, le 2017 se dote aussi exceptionnellement de notes légèrement toastées apportées par l'élevage en bois*

### **SOL**

Argilo-siliceux de pied de côtes

### **CÉPAGES**

Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

### **RÉCOLTE**

Manuelle et tri des grappes

### **RENDEMENT**

6 hl / hectare

### **VINIFICATION**

Macération en baies éraflées-foulées, fermentation avec des levures indigènes en cuve inox, extraction douce par remontages, cuvaison de 3 semaines et macération finale à chaud

### **ÉLEVAGE**

12 mois en barriques de chêne français

### **MISE EN BOUTEILLE**

Le 28 juin 2019

Pas de collage

Garde : 5 ans

### **PRODUCTION**

6 995 bouteilles de 75 cl

### **CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES**

TAV : 13% vol

AT : 3,32 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

pH: 3,64

AV : 0,47 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

SO<sub>2</sub> total : 31 mg/l