



2018 AOC SAINT-EMILION

Cette cuvée est un vin d'assemblage, comme il est coutume à Saint-Emilion, mais libérée de la richesse tannique apporté par le bois ; le merlot apportant sa souplesse et son onctuosité, et les cabernets franc et sauvignon leur fraîcheur

SOL

Argilo-siliceux de pied de côtes

CÉPAGES

Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

RÉCOLTE

Manuelle et tri des grappes

RENDEMENT

28 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 cuve inox

MISE EN BOUTEILLE

Le 23 janvier 2020

Pas de collage

Garde : 5-10 ans

PRODUCTION

25 417 bouteilles de 75 cl

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES

TAV : 14,5 % vol

AT : 3,10 g/l H₂SO₄

pH: 3,56

AV : 0,40 g/l H₂SO₄

SO₂ total : 55 mg/l