



2015 AOC SAINT-EMILION

DÉGUSTATION

Profil solaire, puissant et voluptueux avec des notes de fruits mûrs omniprésentes

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 22 mars et le 4 août 2017

Pas de collage

Garde : 5-10 ans

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES

TAV : 14% vol

AT : 3,25 g/l H₂SO₄

pH: 3,62

AV : 0,44 g/l H₂SO₄

SO₂ total : 32 mg/l