



## 2018 SAINT-EMILION GRAND CRU

*Nous élaborons cette cuvée que dans les belles années, lorsque les raisins offrent le potentiel d'un «Grand Cru». Les meilleurs raisins de nos vieilles vignes sont sélectionnés et élevés en barriques de chêne français.*

**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, cuvaison longue et macération finale à chaud

**ÉLEVAGE**  
12 mois en barriques de chêne français

**MISE EN BOUTEILLE**  
le 12 août 2020  
Pas de collage  
Garde : 10-15 ans

**PRODUCTION ANNUELLE**  
5980 bouteilles de 75 cl  
343 Magnums (1,5 l)

**CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES**  
TAV: 14,5 % vol  
AT: 3,26 g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
pH: 3,54  
AV: 0,41 g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
SO<sub>2</sub> total: 43 mg/l  
Glucose-Fructose : 1,11 g/l