



2011 AOC SAINT-EMILION

DÉGUSTATION

Un nez de fruits rouge confits, avec des notes épicées. Souple et rond 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 courte

ÉLEVAGE

12 mois en cuve inox

MISE EN BOUTEILLE

le 7 mars 2013
29 350 bouteilles (0,75 l) et 635 magnums (1,5 l)
Pas de collage
Garde : 5-10 ans

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES

TAV : 13 % vol
AT : 3,44 g/l d'H₂SO₄
pH : 3,50
AV : 0,41 g/l d'H₂SO₄
SO₂ total : 58 mg/l