



2012 AOC SAINT-EMILION

DÉGUSTATION

Un nez de fruits mûrs (cassis, cerises, fraise), aux notes épicées, réglissées et beurrées. Charnu 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 avril et 5 septembre 2014
29 620 bouteilles (0,75 l) et 551 magnums (1,5 l)
Pas de collage
Garde : 5-10 ans

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES

TAV : 13,7 % vol
AT : 3,19 g/l d'H₂SO₄
AV : 0,51 g/l d'H₂SO₄
SO₂ total : 41 mg/l