



## 2013 AOC SAINT-EMILION

### DÉGUSTATION

Nez de fruits rouges croquants et discrettement boisé avec des notes épicées. Une attaque souple en bouche avec un jolie

### SOL

Argilo-sableux

### CÉPAGES

80% Merlot  
20% Cabernet Franc

### SUPERFICIE

9 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  
Assemblage de cuves inox et de barriques de chêne français

### MISE EN BOUTEILLE

Le 29 juillet 2015  
23 878 bouteilles (0,75 l) et 380 magnums (1,5 l)  
Pas de collage  
Garde : 5 ans

### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES

TAV : 13% vol  
AT : 3,48 g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
pH: 3,38  
AV : 0,48 g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
SO<sub>2</sub> total : 38 mg/l