



## 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