



2014 AOC SAINT-EMILION

DÉGUSTATION

Un nez de fruits rouges (cassis, cerises, fraise), aux notes épicées. Une structure fine et des tanins soyeux 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 longue et macération finale à chaud

ÉLEVAGE

12 mois en cuve inox

MISE EN BOUTEILLE

le 21 mars 2016
26480 bouteilles de 75cl et 635 magnums (1,5l)
Pas de collage
Garde : 5-10 ans

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES

TAV : 12,8% vol
AT : 3,36g/l d'H₂SO₄
pH: 3,48
AV : 0,43g/l d'H₂SO₄
SO₂ total : 36mg/l