



2016 AOC SAINT-EMILION

DÉGUSTATION

Robe sombre, fruité et minéral, équilibré avec une belle acidité et des tanins soyeux.

SOL

Argilo-sableux

CÉPAGES

86% Merlot
11% Cabernet Franc
3% Cabernet Sauvignon

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 24 avril 2018
Pas de collage
Garde : 5-10 ans

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES

TAV : 14% vol
AT : 3,27 g/l H₂SO₄
pH : 3,51
AV : 0,55 g/l H₂SO₄
SO₂ total : 45 mg/l