



2015 AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

DÉGUSTATION

Un nez de fruits rouges mûrs, subtilement boisé, aux notes vanillées et épicées. Profil solaire, voluptueux et belle densité en bouche

SOL

Argilo-sableux

CÉPAGE

100% Merlot
Sélection de vieilles vignes de plus de 50 ans

SUPERFICIE

1,5 hectares

RÉCOLTE

Manuelle et tri des grappes

VINIFICATION

Macération en baies éraflées-foulées, fermentation avec des levures indigènes en cuve inox, extraction par remontages, cuvaision longue et macération finale à chaud

ÉLEVAGE

12 mois en barriques de chêne français

MISE EN BOUTEILLE

le 3 août 2017
Pas de collage
Garde : 10-15 ans

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES

TAV: 14 % vol
AT: 3,44 g/l d'H₂SO₄
pH: 3,56
AV: 0,46 g/l d'H₂SO₄
SO₂ total: 24 mg/l

