



Millésime : Ce millésime est marqué par un taux de pluviométrie exceptionnel durant l'hiver et le printemps. Cela se traduit par l'équivalent d'une année de pluie tombée en 6 mois seulement. Ce qui a favorisé le développement des maladies cryptogamiques de la vigne telle que le mildiou. Celui-ci qui n'aura pas contaminé nos parcelles, fort heureusement. Puis un revirement météorologique avec le prolongement d'un été très chaud et ensoleillé avec de grandes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. Tout cela, favorisant une belle concentration aromatique et phénolique.

Hectares : 5 hectares comprenant 70% de Merlot 30% de Cabernet Sauvignon.

Terroir : Croupe argilo-graveleuse.

Densité : 5500 pieds / hectares.

Age moyen du vignoble : 30 ans.

Assemblage : 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon.

Elevage : 8 mois en barriques de fûts de chêne neues à 50%.

Production: 30 000 bouteilles.

Travail de la vigne : Traditionnelle avec enherbement un rang sur deux, taille en guyot double, ébourgeonnage, épamprage, vendange en vert.

Vendanges : Mécaniques avec machine dotée de trieur.

Travaux de vinification : Macération pré-fermentaire à froid pendant huit jours, thermorégulation, pigeage, délestage durée de cuvaison de 4 à 5 semaines.

Notes de l'oenologue

Robe couleur rubis brillante aux reflets violés.

Nez parfumé et complexe de framboises, mûres, silex, d'épices.

Bouche dotée d'une belle matière, de fruits frais et gourmand et d'une certaine minéralité. Une belle longueur en fin de bouche.

A accorder avec des plateaux de charcuteries, viande rouge, fromages (st nectaire), ou seul.

