



2014

#### ● VIGNOBLE & CULTURE

**Superficie** : 24 hectares

**Terroir** : sol argilo-calcaire et sables graveleux

**Encépagement** : merlot & cabernet sauvignon

**Age moyen de nos pieds de vigne** : 35 ans

**Taille** : guyot double

**Effeillage** : mécanique

**Mode de culture** : enherbement dans les rangs depuis 1995

**Certification environnementale** : AREA niveau 2 au titre de la loi Grenelle II

#### ● VINIFICATION & ELEVAGE

**Récolte de la vendange** : mécanique avec ramassage parcellaire

**Tri de la vendange** : égreneur-trieur au chai

**Fermentation** : macération préfermentaire à froid durant 3 jours

**Vinification** : effectuée de façon traditionnelle, thermorégulée à cépages séparés sur une durée de 28 jours

**Pressurage** : pressoir vertical

**Elevage** : 12 mois en fûts de chêne, type de chauffe céramique, intensité moyenne

**Degré Alcoolique** : 13% Vol.

#### ● ASSEMBLAGE

**Merlot** : 55 %

**Cabernet Sauvignon** : 45 %

#### ● ŒNOLOGUES CONSULTANTS :

**Antoine MEDEVILLE & Thomas MARQUANT**

#### ● NOTES DE DEGUSTATION :

Le millésime 2014 possède une très belle robe profonde, limpide et brillante. Nez net, fin et pur sur les fruits rouges cassis et cerise, des fruits bien mûrs soulignés par un boisé parfaitement fondu donnant de la complexité avec des notes toastées. Bouche généreuse, puissante avec des tanins moelleux. Le milieu de bouche est plein, charnu avec une belle sucrosité. La structure tannique imposante donne au vin un potentiel de garde important.