



“Voici un grand vin du Médoc qui a fait l’unanimité. Sa magnifique robe intense est d’une teinte carmin profonde, presque noire. Au nez se dévoile un bouquet complexe et varié. La bouche est puissante, riche et suave. Ses parfums se développent au sein d’une structure soyeuse et se prolongent dans une finale savoureuse et persistante. Un vin d’exception. »

Commentaire dégustation des Œnologues de France – Vinalies Internationales 2024

• VIGNOBLE & CULTURE

Superficie : 25 hectares

Terroir : sol argilo-calcaire et sables graveleux

Encépagement : merlot & cabernet sauvignon

Age moyen de nos pieds de vigne : 35 ans

Taille : guyot double

Effeuilage : mécanique

Mode de culture : enherbement dans les rangs depuis 1995

Certification environnementale : HVE 3

• VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte de la vendange : mécanique avec ramassage parcellaire

Tri de la vendange : égreneur-trieur « Opti-Grape »

Fermentation : macération pré-fermentaire 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 225 l et 500 l - type de chauffe intensité moyenne

Degré Alcoolique : 14,5 % Vol.

• ASSEMBLAGE

Merlot : 55 % & **Cabernet Sauvignon** : 45 %

• ŒNOLOGUES CONSULTANTS

Antoine MEDEVILLE & Thomas MARQUANT

• NOTES & RECOMPENSES

Vinous-Neal Martin 89-91/100

James Suckling 90-91/100

Alexandre Ma 90-92/100



• Médailles Grand Or 96 pts Concours des Œnologues de France Vinalies Internationales 2024

• Médailles d'Or Concours Agricole Paris et Concours International de Lyon 2024