

Superficie du château

20 HA

Cépages

80% MERLOT (SOUPLESSE ET FRUITÉ)

20% CABERNET SAUVIGNON (STRUCTURE ET LONGÉVITÉ)

Vendanges

MANUELLES ET MÉCANIQUES

Vification

MACÉRATION PRÉ FERMENTAIRE AVEC REFROIDISSEMENT DE LA VENDANGES, FERMENTATIONS ALCOOLIQUES À BASSE TEMPÉRATURE, MACÉRATIONS LONGUES AVEC MICRO OXYGÉNATION

Notes et dégustation

ROBE

RUBIS BRILLANTE ET SOUTENUE

NEZ

DÉLICAT ET DOUX MÉLANGE DE FRUITS ROUGES FRAIS, FRAMBOISE-CASSIS COMPLÉTÉ PAR DES NOTES TOASTÉES DUES AU LÉGER ÉLEVAGE EN BARRIQUES

BOUCHE

ATTAQUE CROQUANTE, CHARMEUSE ET FRAÎCHE, BELLE LONGUEUR

DURÉE DE CONSERVATION

4/5 ANS, SERVIR À 17°