

Superficie du château

20 HA

Cépages

80% MERLOT POUR LA SOUPLESSE ET LE FRUIT

20% CABERNET SAUVIGNON POUR LA STRUCTURE ET LA LONGÉVITÉ

Vendanges

MANUELLES ET MÉCANIQUES

Vification

MACÉRATION PRÉ FERMENTAIRE AVEC REFROIDISSEMENT DE LA VENDANGE

FERMENTATION ALCOOLIQUE À BASSE TEMPÉRATURE

MACÉRATIONS LONGUES AVEC MICRO OXYGÉNATION

FERMENTATIONS MALOLACTIQUES EN CUVES ET BARRIQUES

Notes et dégustation

ROBE

RUBIS BRILLANTE ET SOUTENUE

NEZ

DÉLICAT ET DOUX MÉLANGE DE FRUITS ROUGES ET DE MOKA

BOUCHE

ATTAQUE DOUCE ET SUAVE DUE AUX RAISINS PARFAITEMENT MURS

FINALE TRÈS LONGUE, FRAÎCHE ET TOASTÉE TRÈS ÉLÉGANTE

DURÉE DE CONSERVATION

8/10 ANS, À CARAFER AVANT DE SERVIR À 17°C

Élevage

100% EN BARRIQUES DE CHÊNE FRANÇAIS PENDANT 12 MOIS DONT 1/3 DE BARRIQUES NEUVES