

## Fiche technique

**Vinification et élevage :** Vinification parcellaire. Vendange éraflée, foulée à l'entrée. Macération préfermentaire à froid de 10 jours, remontage quotidien. Une partie est en levure indigène.

**Cépages-assemblage :** Majoritairement du Cabernet-Sauvignon avec un soutien de Merlot.

**Rendements :** Risibles

**Sols – Terroirs :** Argilo-limoneux et Argilo-calcaire