



FICHE TECHNIQUE

Millésime 2018

Appellation : Bordeaux.

Superficie : 3 ha.

Sol : Argilo-calcaires et sablonneux.

Encépagement du vignoble : 40 % merlot - 60 % cabernet sauvignon.

Assemblage du vin : 70 % merlot - 30 % cabernet sauvignon.

Exposition & âge des vignes : Sud-est / 30 ans.

Vinification : parcellaire en cuve inox thermo-régulées de petits volumes.

Oenologue : Thomas DUCLOS - Laboratoire Oenoteam



Le millésime **2018** présente une robe d'un beau grenat éclatant.

Un nez complexe sur des notes fruitées de groseilles et fraises des bois accompagnées de notes de poivre Sichuan.

En bouche, les tanins souples et délicats contribuent au bon équilibre de ce vin. Milieu de bouche juteux.

Finale gourmande sur une alliance de groseille et d'épices.