# FICHE TECHNIQUE

## Millésime 2019

Appellation : Bordeaux.

Superficie : 3 ha.

Sol : Argilo-calcaires et sabloneux.

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.

Œnologue : Thomas DUCLOS - Laboratoire Oenoteam

La robe du millésime **2019** est d'une belle couleur rubis aux fins reflets rosés.
Le nez dispose d'arômes de fraise confiturée accompagnés de délicates fragrances de rose fraîche.
La bouche est gourmande présentant des notes de cerise griotte avec une finale sur les noix fraîches.