



## — Le Vignoble —

**Situation :**

**Superficie :** 36 hectares

**Sols :** graves et sables fins, argilo-limoneux avec affleurement calcaire

**Cépages :** Cabernet Sauvignon 48%, Merlot 40%, Cabernet Franc 10% et Petit Verdot 2%

**Âge moyen des vignes :** 30ans

## — Vendanges et Vinifications —

De type manuelles en cagette avec tri sélectif sur tapis, chaque cépage est vinifié séparément, parcelle par parcelle avec le plus grand soin.

Le vinifications sont traditionnelles, remontage avec aération, macération à froid et délestage durant la fermentation. Macération entre 20 et 25 jours.

## — Elevage —

Elevage de 12 à 14 mois avec 30% de bois neuf. Fermentation malolactique en barriques. Bâtonnage et élevage sur lie.

## — Commentaire de Dégustation —

Nez intense et parfumé de fruit mûr. L'acidité est assez prononcée mais soutenue par des tanins bien faits qui équilibrent le tout. Une belle ligne de structure pour un joli Margaux.