

Vin rouge

Bordeaux rouge AOC



Les raisins de Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc sont vendangés à leur meilleure maturité, égrappés et vinifiés en cuve inox pour cette cuvée. Sa jolie couleur grenat aux reflets étincelants laisse présager une belle matière. Son nez allie les notes de fruits noirs et fleurs printanières. En bouche, il est équilibré, fruité et délicat.

Communes : Saint Maixant - Pian sur Garonne

Superficie du vignoble : 12 hectares

Terroir spécifique du cru : Argilo graveleux, limon graveleux (plaine et coteaux pente sud)

Assemblage : 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Taille : Guyot mixte

Rendement moyen/ha : 50 HI / hectare

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Macération à froid 10°C pendant 48 heures, fermentation alcoolique thermo régulée en cuves inox (Cuvaion moyenne : 25j), fermentation malo-lactique traditionnelle

Elevage : 100% cuves inox

Acidité totale g d'H₂SO₄/l : 3.3

Production moyenne/an : 21 000 Bouteilles