

2014

Guide Hachette

« Ce 2014 est doté d'un bouquet très expressif de griotte et de cassis agrémenté d'une touche de moka et de cacao. En bouche, il se montre souple, rond, structuré avec mesure par des tanins doux et légers. »



Novembre 2018

SON VIN EST LA FIDÈLE EXPRESSION D'UNE RENCONTRE
ENTRE UN TERROIR ET DES HOMMES,
MÉLANGE INTIME DE 2000 ANS D'HISTOIRE
AU COEUR D'UN VIGNOBLE FAÇONNÉ
PAR DES GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS



Superficie de production 12,5 hectares

Encépagement 70% Merlot, 15% Cabernet franc,
10% Cabernet sauvignon, 5% Malbec

Sols Argilo-calcaire et molasses du fronsadais

Situation Est-Ouest en coteaux

Propriétaire Mme AN

Gérante Sylvie PEREZ

Œnologue conseil Stéphane TOUTOUNDJI

Millésime 2014

DATES DE RÉCOLTE

Du 30 septembre au 15 octobre

ASSEMBLAGE

80 % Merlot, 20 % Cabernet franc

VINIFICATION

Traditionnelles en cuves ciments

ÉLEVAGE

12 mois (1/3 fûts neufs, 1/3 fûts 1 vin, 1/3 fûts 2 vins)

PRODUCTION

70 000 bouteilles

ANALYSES

AT : 3.46 - pH : 3.60 - Alcool : 13.05% vol

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

20 avril 2016