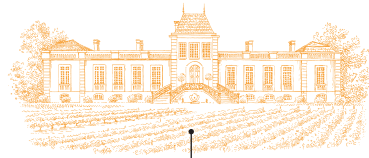


LE VIGNOBLE



SUPERFICIE

40
hectares

TERROIR

GRAVES PROFONDES
+
GRAVES SUR ARGILES

ÂGE MOYEN
DES VIGNES

30
ans

LE MILLÉSIME 2017

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

LES VENDANGES

25 septembre
au 4 octobre



Cabernet
Sauvignon

68%

15 au 26 septembre



Merlot

24%

27 septembre



Cabernet
Franc

3%



Petit
Verdot

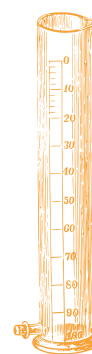
5%

L'ASSEMBLAGE 2017



L'ÉLEVAGE

12 MOIS
EN BARRIQUES
MINIMUM



13% VOL.
DEGRÉ
ALCOOLIQUE

3,7 pH

5,40 g/l
ACIDITÉ
TOTALE



CUVES
BÉTON + INOX
THERMORÉGULÉES
CUVERIE

NOTES DE DÉGUSTATION EN 2021

Un nez fin, réglissé, toasté laissant apparaître à l'agitation des notes de cerise, légèrement poivré. Une attaque charnue et onctueuse aux tanins soyeux. L'équilibre du milieu de bouche se poursuit par des notes acidulées. La finale amène de la sucrosité et de la fraîcheur, en retrouvant ces notes de réglisse.

