

19 AOC AOC



MANUELLE
RÉCOLTE

LE VIGNOBLE



SUPERFICIE

40
hectares

TERROIR

GRAVES PROFONDES
+
GRAVES SUR ARGILES

ÂGE MOYEN
DES VIGNES

30
ans

LE MILLÉSIME 2016

LES VENDANGES

7 au 20 octobre



Cabernet
Sauvignon

65%

29 septembre
au 14 octobre



Merlot

30%



Petit
Verdot

5%

14 au 20 octobre

L'ASSEMBLAGE 2016

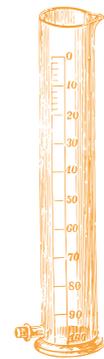


ÉLEVAGE

12 MOIS
EN BARRIQUES



CUVES BÉTON
+
CUVES INOX
CUVERIE



13,5% Vol.
DEGRÉ
ALCOOLIQUE

3,59 pH

3,40g/l
ACIDITÉ
TOTALE

NOTES DE DÉGUSTATION EN 2019

Un millésime marqué par une belle maturité et une grande expression aromatique. Des notes acidulées de baies rouges, laissent la place à une structure tannique élégante et équilibrée. La finale gourmande se prolonge par une belle sucrosité, beaucoup de croquant et des arômes de cassis.

Les Pèlerins 2016 présente un vin charmeur, aux tanins structurés et laisse exprimer des cabernets sauvignon avec beaucoup de finesse.

