



19 AOC AOC



MANUELLE  
RÉCOLTE

## LE VIGNOBLE



SUPERFICIE

**40**  
hectares

TERROIR

GRAVES PROFONDES  
+  
GRAVES SUR ARGILES

ÂGE MOYEN  
DES VIGNES

**30**  
ans

## LE MILLÉSIME 2017

### LES VENDANGES

15 septembre au 04 octobre



Merlot

**64%**



Cabernet  
Sauvignon

**36%**

### L'ASSEMBLAGE 2017



ÉLEVAGE

12 MOIS  
EN BARRIQUES



CUVES BÉTON  
+  
CUVES INOX  
CUVERIE



**13% Vol.**  
DEGRÉ  
ALCOOLIQUE

**3,60** pH

**3,45g/l**  
ACIDITÉ  
TOTALE

### NOTES DE DÉGUSTATION EN 2020

Un nez frais avec des notes fumées et fruitées, donnant beaucoup de gourmandise.

En bouche, l'attaque est franche, sur le fruit, des tanins puissants prolongent une structure finale charpentée.

Un joli retour aromatique acidulé et de fruits rouges croquants donnent à ce millésime une belle vivacité !

