



19 AOC AOC



MANUELLE
RÉCOLTE

LE VIGNOBLE



SUPERFICIE

40
hectares

TERROIR

GRAVES PROFONDES
+
GRAVES SUR ARGILES

ÂGE MOYEN
DES VIGNES

30
ans

LE MILLÉSIME 2018

LES VENDANGES

24 septembre au 13 octobre



Cabernet
Sauvignon
56%



Merlot
38%



Petit
Verdot
6%

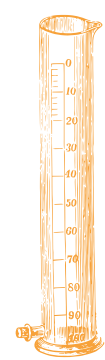
L'ASSEMBLAGE 2018



L'ÉLEVAGE
12 MOIS
EN BARRIQUES
MINIMUM



CUVES
BÉTON + INOX
THERMORÉGULÉES
CUVERIE



14,5% VOL.
DEGRÉ
ALCOOLIQUE

3,70 pH

3,15 g/l
ACIDITÉ
TOTALE

NOTES DE DÉGUSTATION EN 2021

Un nez agréable, soyeux, avec un fruité fondu, une belle fraîcheur aromatique.
Une bouche croquante, une belle souplesse et une structure tannique intégrée.
Une finale fraîche, avec un retour acidulé, cassis, cèdre et légèrement épicé.

