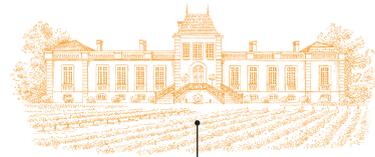


19 AOC AOC



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.

