



BORDEAUX



CEPAGE

80% Merlot, 10% Cabernet Franc
10% Cabernet sauvignon

SOL

Argilo-Sableux recouvert d'une multitude de silex

VINIFICATION

Après avoir été triés, les raisins sont encuvés pour une durée de 4 semaines pour effectuer la fermentation alcoolique. Par la suite, 100 % de cette cuvée est élevé en cuve inox pendant 8 mois, conférant à ce vin des notes de fruits très généreuses.

DEGUSTATION

- **Nez** : notes de fruits rouges et d'épices.
- **Bouche** : l'attaque est ronde, accompagnée de notes de cerise et cassis, le tout ponctué par une belle longueur légèrement minérale.
- **Accords** : Carré de porc rôti à la sauge, escalope de veau, poulet au curry.

GRAPE VARIETY

80% Merlot, 10% Cabernet Franc
10% Cabernet sauvignon

SOIL

Sandy clay covered with a multitude of flint.

VINIFICATION

After being sorted, the grapes are vatted for a period of 4 weeks to carry out the alcoholic fermentation. Subsequently, 100% of this cuvée is aged in stainless steel tanks for 8 months, giving this wine very generous notes of fruit.

TASTING

- **Nose** : The nose is marked by notes of red fruits and spices.
- **Mouth** : On the palate, the attack is round, accompanied by notes of cherry and blackcurrant. All punctuated by a nice slightly mineral length.
- **Agreements** : Sage roast pork, veal cutlet, curry chicken.