

# Millésime 2014



## AOC

Haut-Médoc

## Assemblage

70% Merlot 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

## Récolte

- 28 hectares conduits selon les méthodes traditionnelles du Médoc avec un enherbement dans le rang permettant une concurrence hydrique et azotée de la vigne.
- Une protection raisonnée mais surtout **réfléchie** du vignoble en fonction de la pression des maladies et des aléas climatiques.
- **Des travaux en verts minutieux** pour ce millésime optimisant ainsi la qualité.
- **Âge moyen des vignes** : 35 ans

## Sol

Argilo-calcaire

## Vendanges

Merlot : du 29/09 au 09/10

Cabernet Sauvignon : du 20/10 au 21/10

Tri manuel avec un encuvage sans foulage des baies.

## Vinification

Cuves inox thermorégulées. Sélection parcellaire à l'encuvage.

Cuvaison de 3 à 4 semaines : remontages et délestages guidés par une dégustation régulière pour une extraction douce et contrôlée.

Macération post-fermentaire à 30°C de 4 à 6 jours pour aller chercher les tannins.

## Élevage

70% du vin est élevé sur fût pendant 12 mois, mais seulement 20% sont des barriques neuves. 30% du 1<sup>er</sup> vin est élevé en cuve afin d'apporter du fruit et de la fraîcheur à l'assemblage.

*Dégustation*

Une robe grenat avec des reflets brillants.

Un **nez de fruits noirs** telle que la mûre, avec une touche réglissée et un boisé harmonieusement fondu. Une belle structure conférant de la structure et du fruit. **Des tannins bien présents qui se fondent progressivement.** Un vin équilibré qui demande à s'épanouir avec un bon potentiel de garde.

## Récompenses :

**Médaille d'Or** au Concours Mondial de Bruxelles en 2016

**Médaille d'Argent** au Concours des Vignerons Indépendants 2017



91/100 Neal Martin, The Wine Advocate.