

Millésime 2013



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 03/10 au 10/10

Cabernet Sauvignon : du 14/10 au 15/10

Tri manuel avec un encuvage sans foulage des baies.

Vinification

Cuves inox thermorégulées. **Sélection parcellaire** à l'encuvage.

Cuaison 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^{er} vin est élevé en cuve afin d'apporter du fruit et de la fraîcheur à l'assemblage.

Dégustation

Une robe brillante, rouge cerise.

Un nez vif, presque acidulé avec des notes de groseilles.

Une trame acide et fruitée, bien équilibré avec une finale quasi saline.

Le millésime 2013 est un vin qui peut s'apprécier dès maintenant.

Récompenses :

Médaille de Bronze au Concours Grands Vins de France de Mâcon

