

MILLÉSIME 2004

SOLS

Sur les coteaux argilo-calcaires du plateau de Saint-Emilion.

DÉGUSTATION

Ce grand vin à la robe encre développe un nez envoûtant de fruits noirs avec une touche de torréfaction ; riche, complexe et savoureux, il impressionne par l'harmonie entre sa grande matière, sa souplesse, ses tanins fins et ses arômes plaisants et intenses.



ÉLEVAGE

18 à 20 mois, entre 60 et 100% de barriques neuves.

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid, 15 à 30 jours en cuves inox. Vinification séparée de chacun des cépages suivant l'âge de la vigne et l'origine terroirique. Afin de favoriser l'émergence d'arômes, le processus de fermentation alcoolique est conduit sur la base de températures relativement peu élevées, (entre 28° et 32°).

ASSEMBLAGE

70%

Merlot

30%

Cabernet Sauvignon