



19 AOC AOC



MANUELLE
RÉCOLTE

LE VIGNOBLE



SUPERFICIE

40
hectares

TERROIR

GRAVES PROFONDES
+
GRAVES SUR ARGILES

ÂGE MOYEN
DES VIGNES

30
ans

LE MILLÉSIME 2017

LES VENDANGES

15 septembre au 04 octobre



Cabernet
Sauvignon

64%



Merlot

36%

L'ASSEMBLAGE 2017

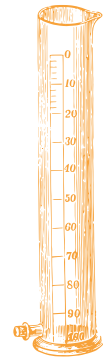


ÉLEVAGE

12 MOIS
EN BARRIQUES



CUVES BÉTON
+
CUVES INOX
CUVERIE



13% Vol.
DEGRÉ
ALCOOLIQUE

3,60 pH

3,45g/l
ACIDITÉ
TOTALE

NOTES DE DÉGUSTATION EN 2020

Un nez frais avec des notes fumées et fruitées, donnant beaucoup de gourmandise.

En bouche, l'attaque est franche, sur le fruit, des tanins puissants prolongent une structure finale charpentée.

Un joli retour aromatique acidulé et de fruits rouges croquants donnent à ce millésime une belle vivacité !

