

MANUELLE
RÉCOLTE

LE VIGNOBLE



SUPERFICIE

40
hectares

TERROIR

GRAVES PROFONDES
+
GRAVES SUR ARGILES

ÂGE MOYEN
DES VIGNES

30
ans

LE MILLÉSIME 2014

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

LES VENDANGES

13 au 18 octobre 2014

1 au 7 octobre 2014

8 octobre 2014

17 octobre 2014



Cabernet
Sauvignon

66%



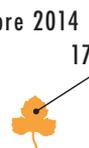
Merlot

26%



Cabernet
Franc

4%



Petit
Verdot

4%

L'ASSEMBLAGE 2014



L'ÉLEVAGE

14-16
MOIS

50%

EN BARRIQUES
NEUVES

CHÈNE
FRANÇAIS



13,5% VOL.
DEGRÉ
ALCOOLIQUE

3,80 pH

3g/l
ACIDITÉ
TOTALE



CUVES INOX
THERMORÉGULÉES
CUVERIE

NOTES DE DÉGUSTATION EN 2015

Un millésime dit classique, un vin construit sur une puissance naturelle avec une attaque très charnue, très ronde, une sucrosité équilibrée et soyeuse, suivie d'une deuxième partie de bouche plus classique, plus tendue. La finale longue est à l'image de cette année tout en douceur et en patience.



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



CHÂTEAU
LAFON-ROCHET

SAINT-ESTÈPHE

2014