



## LE VIGNOBLE



SUPERFICIE

**40**  
hectares

TERROIR

GRAVES PROFONDES  
+  
GRAVES SUR ARGILES

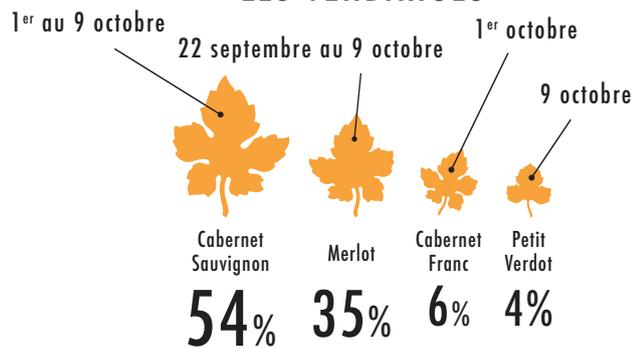
ÂGE MOYEN  
DES VIGNES

**30**  
ans

## LE MILLÉSIME 2015

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

### LES VENDANGES



### L'ASSEMBLAGE 2015



**50%**  
EN BARRIQUES  
NEUVES

CHÊNE  
FRANÇAIS



**13,5% VOL.**  
DEGRÉ  
ALCOOLIQUE

**3,66** pH

**3,20g/l**  
ACIDITÉ  
TOTALE



CUVES INOX  
THERMORÉGULÉES  
CUVERIE

## NOTES DE DÉGUSTATION EN 2015

Le nez est élégant, relativement complexe et fin. On y retrouve des notes de fruits noirs (cerise noire, cassis) associées à une petite note de myrtille, de graphite, de boisé toasté ainsi qu'à de fines notes d'épices. La bouche est équilibrée, fruitée, suave, gourmande, précise et offre une jolie tension. Bonne matière soyeuse en bouche. Les tannins sont bien menés et élégants.

