



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

1^{er} au 9 octobre

22 septembre au 9 octobre

1^{er} octobre

9 octobre



Cabernet
Sauvignon

54%



Merlot

35%



Cabernet
Franc

6%



Petit
Verdot

4%

L'ASSEMBLAGE 2015



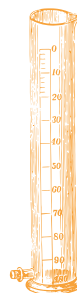
L'ÉLEVAGE

14-16
MOIS

50%

EN BARRIQUES
NEUVES

CHÊNE
FRANÇAIS



13,5% VOL.
DEGRÉ
ALCOOLIQUE

3,66 pH

3,20 g/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.

