

Millésime 2014

Caractéristiques techniques :

Assemblage :

Cabernet Sauvignon	64 %
Merlot	36 %

Elevage :

Bois neuf : 50 %

Vendanges :

Merlot du 29 Septembre au 6 Octobre

Cabernet Sauvignon du 2 Octobre au 14 Octobre

Rendement 35 hl/ha

Titre alcoométrique 13.5° pH 3.7

Acidité totale 3.6 IPT 85

Notes de dégustation du maître de chai – le 13 mars 2015

Robe : Robe intense aux reflets violacés.

Nez : Nez pur et intense dominé par des notes de fruits rouges très mûrs.

Bouche : La bouche est puissante, riche, gourmande offrant de la densité et une profondeur remarquable.

Trame tannique précise qui révèle une maturité phénolique digne d'un très grand millésime.

Finale : De la matière en finale avec une très belle persistance tannique et aromatique.