



## MILLESIME 2024

*Un vin équilibré façonné dans un climat intense.  
Une parfaite buvabilité et un bon potentiel de garde.  
De la rondeur, du fruit frais, des tanins denses et soyeux.*

### MILLESIME 2024

Dates de vendanges : du 20 au 25 septembre 2024

Assemblage : merlot 88 % - cabernet franc 12 %

Rendement : 35 Hl / Ha soit 53 000 bouteilles

### TERROIR

Situation : plateau de Pomerol (altitude 25 m)

Sol : silice et grave sur argile bleue, riche en oxydes de fer

Surface plantée : 12 Hectares

Encépagement : merlot 85 % - cabernet franc 15 %

Densité de plantation : 6 060 pieds / Ha

Age des vignes : 38 ans

### SAVOIR FAIRE

Certifications environnementales : HVE 3 depuis 2017  
et ISO 14001 depuis 2015

Techniques culturales : sols labourés ou enherbés, taille de la  
vigne en guyot mixte, travaux en vert manuels sur-mesure

Vendanges : mécaniques avec plusieurs tris : maturité et  
taille des baies, sélection parcellaire

Vinifications : traditionnelles avec une macération douce en  
cuves béton thermo-régulées

Elevage : 12 mois en fûts de chêne français avec 30% neufs

