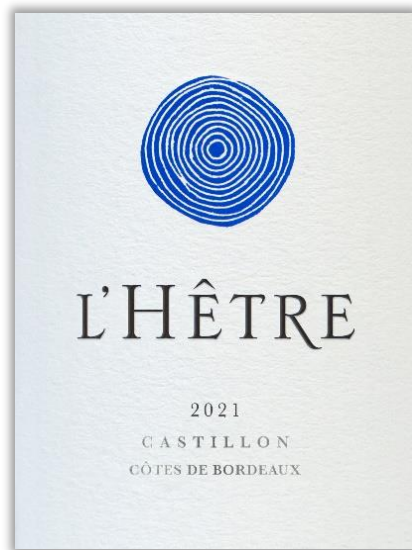




# L'Hêtre

Castillon, Côtes de Bordeaux



Le millésime 2021, avec son climat complexe et ses défis viticoles nous offre peu de volume. Ces 80hl que nous mettons aujourd'hui en bouteilles sont les fruits de nos parcelles les mieux exposés. Les cabernets francs, plus résilients face au mildiou et plus patients dans la maturation, ont saisi l'opportunité de se distinguer dans l'assemblage de L'Hêtre 2021 contribuant significativement à hauteur de 35%.

<b>Assemblage</b>	65% Merlot, 35% Cabernet Franc
<b>Age du vignoble</b>	45 ans
<b>Vignoble</b>	En Agriculture Biologique certifié par Ecocert
<b>Rendements</b>	12 hl/ha
<b>Vendanges</b>	14-23 septembre pour le Merlot 28 septembre pour le Cabernet Franc
<b>Vinification</b>	En cuves béton thermorégulées
<b>Elevage</b>	30% barriques neuves 70% barriques d'un vin
<b>Mise en bouteille</b>	Mars 2023
<b>% Alc.</b>	13,5 vol.
<b>Note de dégustation</b>	L'Hêtre 2021 présente une robe vive et brillante avec un nez expressif de fruits rouges, d'épices et une touche de chocolat noir. De structure ronde et souple, il est frais et vif en bouche avec de bonnes notes de fruits d'automne et une jolie réverbération aromatique en finale. Les tanins, bien que bien présents, sont souples et assez racés et donnent un bel équilibre aux fruits à petites baies. <i>(Fiona Morrison MW)</i>