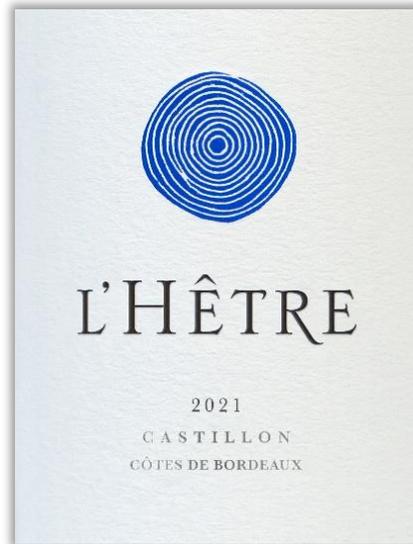




L'Hêtre

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 résilient face au mildiou et plus patient dans la maturation, ont saisi l'opportunité de se distinguer dans l'assemblage de L'Hêtre 2021 contribuant significativement à hauteur de 35%.

Assemblage	65% Merlot, 35% Cabernet Franc
Age du vignoble	45 ans
Vignoble	En Agriculture Biologique certifié par Ecocert
Rendements	12 hl/ha
Vendanges	14-23 septembre pour le Merlot 28 septembre pour le Cabernet Franc
Vinification	En cuves béton thermorégulées
Elevage	30% barriques neuves 70% barriques d'un vin
Mise en bouteille	Mars 2023
% Alc.	13,5 vol.
Note de dégustation	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>