



Le vignoble

Superficie totale	38 ha
Âge moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée

Millésime 2015

Production	99.100 bouteilles
Date de mise	5-6 juillet 2017
Assemblage	Merlot : 53 % Cabernet Sauvignon : 44 % Petit Verdot : 2 % Cabernet Franc : 1 %
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri
Vinification	Vinification parcellaire Macération préfermentaire : 3 à 4 jours à 10-12°C Température de fermentation : 27-28°C (cuves inox thermo-régulées) Cuvaision : 3 à 4 semaines
Élevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage au blanc d'œuf

Notes

92/100 : Tasted 100% Blind
91-92/100 : James Suckling – 91/100 : Tim Atkin
16,5/20 : J. Robinson - 15,5/20 : B. Burtschy (Le Figaro)
16/20 : René Gabriel – 91/100 Bettane+Desseauve
90/100 : A. Galloni – 89-91/100 : J. Perrin