



Le vignoble

Superficie totale	3,67 ha
Âge moyen de la vigne	20 ans
Terroir	Graves günziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – biocontrôle

Millésime 2016

Production	11.700 bouteilles
Date de mise	7 juin 2018
Assemblage	Merlot : 83 % Cabernet Sauvignon : 17 %
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri par densimétrie
Vinification	Remplissage par gravité Vinification parcellaire Pigeage Température de fermentation : 27-28°C (cuves béton et bois thermo-régulées) Cuvaision : 3 à 4 semaines
Élevage	12 mois en barrique (50% barriques neuves), collage adapté

Notes

92-93/100 : J. Suckling – 93/100 : Tim Atkin
16-17/20 : Gault & Millau
90/100 : Bettane & Desseuve
16/20 : B. Burtschy, Le Figaro



Le vignoble

Superficie totale	3,67 ha
Âge moyen de la vigne	20 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée

Millésime 2015

Production	15.600 bouteilles
Date de mise	6 juillet 2017
Assemblage	Merlot : 91 % Cabernet Sauvignon : 5 % Petit Verdot : 4 %
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) Cuvaizon : 3 à 4 semaines
Élevage	12 mois en barrique (50% barriques neuves), collage au blanc d'œuf

Notes

94/100 : James Suckling – 93/100 : Tasted 100% Blind
89/100 : Tim Atkins – 15/20 : J. Robinson
15,5/20 : B. Burtschy, Le Figaro
17/20 : J. Dupont, Le Point
91-92/100 : Bettane&Desseauve
90/100 : J. Perrin, Vinifera



Le vignoble

Superficie totale	3,67 ha
Âge moyen de la vigne	20 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée

Millésime 2014

Production	15.300 bouteilles
Date de mise	9 juin 2016
Assemblage	Merlot : 94 % Cabernet Sauvignon : 3 % Petit Verdot : 3 %
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)
Élevage	12 mois en barrique (50% barriques neuves), collage au blanc d'œuf

Notes

92/100 : Tim Atkins – 90-91/100 : James Suckling
86/100 : Decanter – 15/20 : J. Dupont, Le Point
86-88/100 : A. Galloni – 89/100 Bettane&Desseauve