



Production :

Uniquement les très bons millésimes.
Environ 10 000 bouteilles

Surface :

2 ha

Encépagement :

90 % Merlot
5 % Cabernet Franc
5 % Cabernet Sauvignon

Terroir :

Nos meilleures parcelles
Argilo-graveleuses.

Densité :

6000 pieds/ha

Héritage de Thieuley

AOC Bordeaux

Technique de Vinification :

1. Egrappage et Foulage
2. Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours
3. Fermentation des cuves inox de 100 hL. Macération de 3 semaines à un mois.
4. Pratique de la technique de pigeage en complément du remontage
5. Elevage sur lies fines en barriques (90 % barriques neuves) pendant 14 mois.

Commentaires de dégustation :

Nez de fruits murs, de café légèrement cacaoté. En bouche, les tanins soyeux du Merlot surmûri donne à ce vin beaucoup de rondeur et de concentration. Belle harmonie et jolie finesse pour ce vin plus "moderne".

Récompenses :

2005 : Wine Advocate 90/ 100