

SAINT EMILION GRAND CRU

Harmonie Majeure



Millésime : 2020

Degré : 14°

Encépagement : 80% merlot, 20% cabernet franc

Age des vignes : 35 ans

Terroir : Graves plus ou moins sableuses.

Viticulture : L'ensemble du vignoble est conduit en Agriculture Biologique. Les sols sont labourés de façon traditionnelle. De nombreuses tâches sont effectuées manuellement pour le respect de chaque pied de vigne, pour une bonne aération du pied, et un rendement équilibré.

Vendanges : En totalité manuelles, plus table de tri Mistral.

Vinification : Ce vin a fait l'objet de saignée pour mieux concentrer la couleur et les tanins. Macérations thermorégulées pendant 4 semaines. D'où une maîtrise parfaite des températures.

Elevage : Totalité en fûts de chêne : 40 % de barriques neuves et le reste en fûts de 1 vin.

Dégustation : Millésime friand, belle vivacité de fruits rouges grâce à la maturité du cabernet franc, avec une belle structure tannique, de la fraîcheur.

Garde : Grand millésime à boire entre 4 et 10 ans pour optimiser la dégustation.

Accord mets-vins : Fromage, viandes grillées ou en sauce. Particulièrement avec la côte de bœuf.

Date de mise en bouteilles : 1^{er} Aout 2022