

## FICHE TECHNIQUE 2022

---

### DOMAINE

- AOC : Bordeaux
- Superficie : 1ha25
- Terroir : argileux
- Encépagement : 100% merlot

### PRODUCTION

- Vendanges : 10/09/2022
- Rendement : 39hl/ha
- Mise en bouteilles : 28 avril 2022. 1 seul lot : L22Bx1
- Production : 6700 bt

### CULTURE

« A la vigne, agriculture raisonnée, travaux manuels, faibles rendements ... »

- Respect du sol : un rang enherbé, un rang labouré. Viticulture raisonnée
- Certification HVE (Haute Valeur Environnementale) & AREA (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Nouvelle Aquitaine)
- Taille courte, ébourgeonnage, épamprages manuels, effeuillages, vendanges en vert

### VINIFICATION & ELEVAGE

«... au chai, extraction douce et élevage traditionnel. »

- Vinification en petite cuve inox thermo-régulée de 50 hl avec foulage léger
- Fermentation en cuve avec pigeage manuel
- Cuvaision 3 semaines
- Légères presses sur petit pressoir vertical à cage chêne de 5 hl
- Elevage en cuve inox de 6 mois

### NOTES DE DEGUSTATION

« Robe sombre, très concentrée, reflets rubis. Nez jeune, capiteux, de fleurs et de fruits rouges et noirs juteux. Bouche souple malgré une forte présence tannique. Le fruit est riche, gourmand, la matière enveloppante. Une jeunesse aux formes aguicheuses. »

- Guide Gilbert & Gaillard : Médaille d'or

**OENOLOGUE** : Arnaud Chambolle - Oenoconseil

