

VINTAGE
2016

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Histoire :

Berceau viticole ancestral, Bordeaux regorge de cépages pour certains oubliés. Nous avons entrepris de replanter ces cépages originaux tels que le malbec, le petit verdot et pour une prochaine cuvée le carménère.

La météo :

Les pluies abondantes du printemps se sont arrêtées juste avant la fleur, phase critique de la vigne pour basculer sur une période chaude et sèche avec de grandes amplitudes thermiques jour/nuit favorisant la bonne maturité des raisins. Les vendanges ont débuté vers le 10 Septembre dans des conditions optimales permettant la naissance d'un grand millésime.

Terroir : Sol argilo-calcaire sur sous sol rocheux.

Cépages : Malbec : 80%
Petit Verdot : 20%

Rendement : 45 Hl/Ha

Les vignes : Age moyen des parcelles : 5 ans
Taillées en Guyot Simple
Densité : 4545 pieds/hectare


Vinification :


Les raisins sont égrappés et triés. Ils sont ensuite encuvés pendant 4 à 6 semaines afin de permettre une extraction lente, gage d'une expression parfaite de notre terroir. Chaque parcelle est identifiée et vinifiée dans des cuves inox thermo régulées distinctes afin de parfaire et de sublimer les assemblages futurs.


Elevage :

Le vin, soutiré régulièrement tout au long de son élevage, vieillit 12 mois en fûts de chêne français de 225 et 400 litres.

Notes de dégustation :

 Robe : D'un rouge intense et profond avec des reflets pourpres.

 Nez : Une grande complexité d'épices et de violettes sur fond de framboises confites.

 Une bouche alliant charpente et velouté avec une finale épicée au léger goût de réglisse.
