

VINIFICATION :

Vendanges manuelles en caisses, tri à la vigne et en cave. Egrappage, encuvage par gravité, remontages réguliers afin de favoriser l'extraction douce et de respecter les arômes et la qualité des tanins.
Durée de cuvaison : 25 à 30 jours

ÉLEVAGE :

18 mois en fûts neufs de chêne français

DÉGUSTATION :

Sa robe est sombre, presque noire. Une dominante des notes poivrées et de fruits noirs se dégage au nez. Les tanins sont fondus dans un bel équilibre général. L'élevage donne puissance et complexité à ce vin, sans pour autant que le boisé soit excessif.