



Trouvez-vous les arômes pâtisseries et vanillés ainsi que les notes de fraise des bois et de confiture de fraise ?
Le nez est aussi légèrement fleuri, charmant n'est-ce pas ?



Distinguez-vous la grenadine qui marque l'attaque en bouche ?
L'attaque est fraîche et vibrante. Des tanins délicats et assumés étirent la finale.



L'hiver et le printemps ont été marqués par une pluviométrie record et des températures assez fraîches.
Ces conditions inhabituelles impactent la floraison et ternissent les perspectives de rendement.
Heureusement, les quelques semaines estivales, sèches et ensoleillées, de mi-juillet à fin août, permettent de faire mûrir les raisins.
Les vendanges se déroulent plus tardivement que les millésimes précédents, du 24 septembre au 8 octobre.



60 %
Merlot



40 %
Cabernet-Sauvignon