



Ressentez-vous la rose rouge, la pivoine et l'aubépine ? Des notes fleuries qui laissent aussi s'exprimer l'orange sanguine, annonciatrice de puissance et de gourmandise.



Appréciez-vous ce vin minéral et épicé ?
La bouche laisse s'exprimer le Cabernet-Sauvignon mûr ! Le bâton de réglisse vient préciser des notes racinaires très tentantes et complexes, laissant alors survenir des notes finales de muscade délicates.



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.



69 %
Cabernet-Sauvignon



24 %
Merlot



5 %
Petit Verdot



2 %
Cabernet franc