

2018

Fruité et gourmandise

Exploitation familiale en appellation Lalande-de-Pomerol établie en 1866, puis transmise de génération en génération.



80 % Merlot - 10 % Cabernet Franc –
10% Cabernet-Sauvignon

15.00 hectares

40 ans de moyenne d'époque

Argilo-graveleux (Néac) et graves
profondes (Lalande-de-Pomerol)

Travail du sol et enherbement un rang sur
deux

4.9 HI/Ha

Vinification en cuves inox thermorégulées

Elevage partiel en fûts de chêne en veillant à
conserver la typicité et l'authenticité du terroir

Certification HVE 3 depuis le millésime 2018



Robe de couleur rouge intense.
Nez de fruits noirs avec des notes de kirsch
et d'épices.

Attaque souple, une bouche suave et
généreuse qui s'achève sur une jolie finale
gourmande.

(Dégusté le 12 juin 2020)

LA PRESSE & LES RECOMPENSES

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2019 Médaille d'argent (2016) |
CONCOURS DE BORDEAUX VINS D'AQUITAINE 2018 | Médaille d'argent (2015)

