

SAINT EMILION GRAND CRU

Harmonie Majeure

EN CONVERSION BIO

<u>Millésime</u>	:	2018
<u>Degré</u>	:	14°
<u>Encépagement</u>	:	80 % merlot 20 % cabernet franc
<u>Age des vignes</u>	:	30 ans
<u>Sol</u>	:	Graves plus ou moins sableuses
<u>Méthode culturale</u>	:	Les vignes sont labourées. Agriculture conduite en bio avec des amendements organiques, ce qui permet la mise en valeur du vignoble dans le respect de l'environnement. Enherbement maîtrisé et effeuillage partiel selon les parcelles
<u>Vendanges</u>	:	En totalité manuelles, plus table de tri Mistral
<u>Vinifications</u>	:	Ce vin a fait l'objet de saignée pour mieux concentrer la couleur et les tanins. Macérations thermorégulées pendant 4 semaines. D'où une maîtrise parfaite des températures
<u>Elevage</u>	:	Totalité en fûts de chêne : 40 % de barriques neuves et le reste en fûts de 1 vin
<u>Dégustation</u>	:	Millésime friand, belle vivacité de fruits rouges grâce à la Maturité du cabernet franc, avec une belle structure tannique, de la fraîcheur. Grand millésime à boire entre 4 et 10 ans pour optimiser la dégustation.
<u>Accord Mets-Vins</u>	:	Fromage, viandes grillées ou en sauce. Particulièrement avec La côte de bœuf.