



Le Vignoble

Appellation	Haut-Médoc – Cru Bourgeois Exceptionnel
Superficie du millésime	46 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – Biocontrôle
Cenologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2018	Degré 14,5 %
----------------	--------------

Production	8.500 bouteilles
Date de mise	19 mars 2020
Assemblage	Merlot : 83,5% Cabernet Sauvignon : 16,5%
Vendanges	Manuelles, éraillage, table de tri par densimétrie
Vinification	Remplissage par gravité Vinification parcellaire, pigeage Température de fermentation : 27-28°C (cuves béton et bois thermo-régulées) Cuvaion : 3 à 4 semaines
Elevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage adapté

Notes

90-94 : G. Hindle, Decanter - 90-92/100 : Yves Beck
92/100 Bettane+Desseuve - 90/100 : Markus Del Monego
91-92/100 : J. Suckling - 90-92+/100 : Yohan Castaing, Anthocyanes
90/100 : Jane Anson, Decanter - 92 : Roger Voss, Wine Enthusiast
89-91/100 : Jeb Dunnuck - 90 : Jeff Leve, The Wine Cellar Insider
92/100 : Tasted, Andreas Larsson