



MILLÉSIME 2022

VIGNOBLE

Superficie : 1,40 hectares
Sol : Gravelo-argileux
65% Merlot, 35% Cabernet Franc

ASSEMBLAGE

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

DATES DES VENDANGES

Merlot : 9 septembre
Cabernet Franc : 19 septembre

VITICULTURE

Agriculture raisonnée
Taille en guyot double et simple
Enherbement des parcelles, effeuillage
Vendange en vert et vendanges manuelles en cagette

VINIFICATION

Tri des raisins par densité
Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées

- ❖ Fermentation alcoolique avec remontages
- ❖ Fermentation malolactique en barriques
- ❖ Cuvaïson : 25 à 30 jours
- ❖ 25% de grappes entières en cuve (Merlot)

ÉLEVAGE

13 à 15 mois en barriques (70% de barriques neuves)

PRODUCTION

2400 bouteilles

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

15.2% vol, AT 3.4, pH 3.6

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Les températures douces à la sortie de l'hiver ont engendré un débourrement précoce. La saison chaude et sèche a causé un fort stress hydrique à la plante tout en limitant le risque sanitaire. Les vendanges ont été précoces : dès la deuxième semaine de septembre. Les merlots aux petites grappes ont développé une belle concentration aromatique, notamment sur les veines d'argile. Les cabernets ont profité d'un épisode pluvieux qui a favorisé leur maturité et leur expression aromatique.