



## 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.*