



EXPLOITANT
DIRECTRICE
DIRECTEUR TECHNIQUE
ŒNOLOGUES CONSEILS

Famille Helfrich
Cynthia Capelaere
Romain Beurienne
Eric Boissenot & Edouard Lambert

MILLESIME

2025

TERROIR

Graves d'origine garonnaise et sable d'origine glaciaire

SURFACE PLANTÉE
SURFACE EN PRODUCTION

52 ha
43 ha

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

64 % Cabernet Sauvignon - 14 % Merlot
12 % Petit Verdot - 10% Cabernet Franc

ASSEMBLAGE DU MILLESIME

65 % Cabernet Sauvignon - 18 % Merlot
11 % Cabernet Franc - 6 % Petit Verdot

DATE DE RECOLTE

Du 8 au 22 septembre

MODE DE VINIFICATION

Cuves bois, béton et inox
Extraction douce, remontage traditionnel
Macération douce d'une vingtaine de jours

ELEVAGE

Elevage en barriques bordelaises
40% de bois neuf, 60% de bois d'un vin
16 mois

CARACTERISTIQUE DU MILLESIME

Le défi viticole du millésime 2025 fût de préserver autant que possible la fraîcheur de nos raisins dans un contexte climatique caniculaire. Ainsi la gestion de la canopée et le travail des sols furent bien plus stratégiques que la lutte contre les ravageurs.

Encore une fois, nous avons dû nous adapter à des contraintes climatologiques fortes afin de garantir une production de qualité.

Par la suite, au chai, notre travail sur une vendange qualitative fût raisonné et parcimonieux.

Les extractions ont été très douces sur une matière généreuse nous donnant naturellement couleur, puissance aromatique, chair et tanins soyeux.

