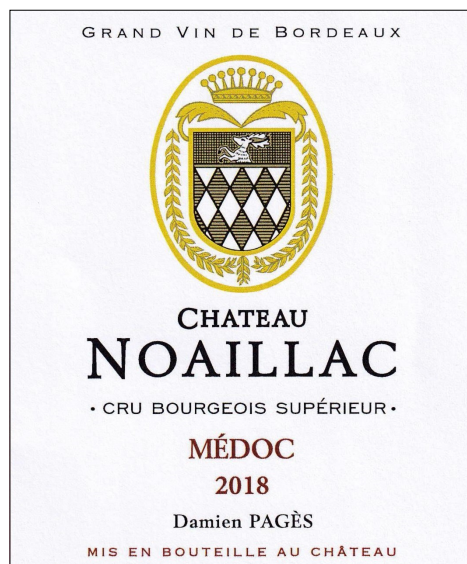




## AOC MEDOC CRU BOURGEOIS SUPERIEUR

### RECOMPENSES

James Suckling: 90/100  
My Bettane & Desseauve: 90/100  
Markus Del Monego MW : 89/100  
Antocyanes: 89-91/100  
Yves Beck : 91-92/100  
Jancis Robinson: 16,5/20  
XI Vin.fr : 91/100  
Bernard Burtschy: 88-89/100  
Vert de Vin: 90-91/100



**Sol** : Graves Garonnaises et Pyrénéennes

**Superficie** : 48,72 hectares

**Densité de Plantation** : 5.500 pieds/hectare

**Rendement** : 55HL/ha

**Age moyen des vignes** : 35 ans

**Encépagement** :

40% Cabernet sauvignon  
55% Merlot noir  
5% Petit verdot

**Mode de Culture** : Agriculture raisonnée

**Dates de Vendanges** : Du 24 septembre au 10 octobre 2018

**Type de Vendanges** : Mécaniques avec tri

**Vinification** : Traditionnelle avec régulation des températures

**Macération** : Pré-fermentaires

**Durée de Fermentation** : 20 jours

**Elevage** : 12 mois en barriques de chêne français

**Titre alcoométrique** : 13.5 ° vol.

**Œnologue** : Antoine Médeville

### Accords Mets et Vins :

Parfait sur une poêlée de cèpes, un pot au feu, une épaule d'agneau au four, des magrets de canard, des fromages.

\* HVE à partir du millésime 2018