



**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

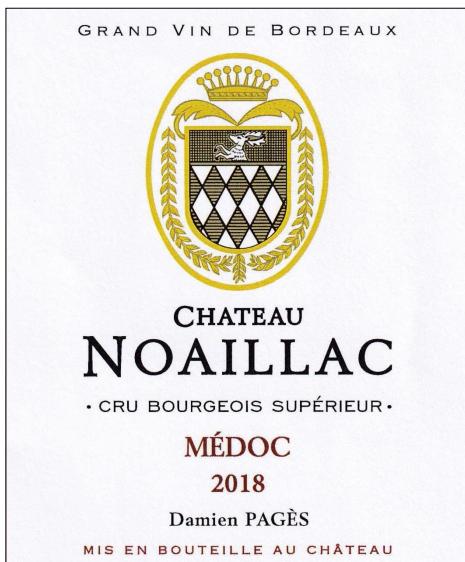
Yves Beck : 91-92/100

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