



Fiche Technique Premium Rouge



AOC :	Graves de vayres
Terroir :	Vieilles vignes (+45 ans)
Assemblage :	80 % merlot 20 % Cabernet Sauvignon
Vinification :	Traditionnelle en cuves inox
Elevage :	18 à 24 mois en fut de chêne de 350L
Rendement :	15 Hl/Ha
Volume d'alcool :	13.5 % vol.
Conditionnement :	Bouteilles 75 cl caisse bois de 3 et 6 bouteilles



Commentaires : Issu de notre plus vieille parcelle à très faible rendement et élevé environ 2 ans en fût de 350L, ce vin puissant et élégant renferme l'excellence de notre terroir. Il vous dévoilera tous ses secrets autour d'un plat d'exception et trônera dignement sur les tables des grandes occasions. (Produit uniquement les grandes années)