



Fiche Technique

Cuvée Elisée



| | |
|-------------------------------|--|
| Millésime : | 2016 |
| AOC : | Graves de vayres |
| Terroir / Superficie : | Graveleux / 10 Ha |
| Assemblage : | 80 % merlot 10 % Cabernet Franc 10 % Cab. Sauvignon |
| Vinification : | Traditionnelle en cuves inox |
| Elevage : | 9 à 14 mois en fûts de chêne Renouvellement 1/3 par an. |
| Rendement : | 40 Hl/Ha |
| Volume d'alcool : | 13,5 % vol. |
| Conditionnement : | Bouteilles 75 cl en caisses bois de 6 |
| Commercialisation : | 2018 |



Commentaires de dégustation :

De par son élevage en barrique, cette Cuvée Elysée 2016 présente de jolies notes empyreumatiques avec de larges nuances vanillées, d'épices grillées, de fumées grasses.

La bouche, finement englobée dans les sensations braisées, goudronnées et toastées laisse entrevoir une trame tanique structurée, sublimée par un panel fruité, kirsché qui vient se marier aux nuances boisées pour offrir un vin puissant, racé, et généreux.

Conseils :

Le servir à 18°. A consommer entre 3 et 10 ans. Pourquoi ne pas l'essayer sur un filet de bœuf à la ficelle ou une tourte à la dinde et aux girolles !