



Fiche Technique

Cuvée Elisée



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



Commentaires :

De par son élevage en barrique, cette Cuvée Elisée présente de jolies notes empyreumatiques avec de larges nuances vanillées, d'épices grillées, de fumées grasses. La bouche, finement englobée dans les sensations toastées laisse entrevoir une trame tanique structurée, sublimée par un panel fruité pour offrir un vin puissant, racé, et généreux.