

FICHE TECHNIQUE

PREMIUM 2016



AOC :

Graves de Vayres

Assemblage :

Vieilles vignes (+45 ans)

80 % merlot

5 % Cab. Sauvignon

Vinification :

Traditionnelle

Cuves Inox

Élevage :

18 à 24 mois en fût de chêne de 350L

Rendement :

15 Hl/Ha

Conditionnement :

Bouteilles 75 cl. Bouteilles numérotées, Série limitée

Coffret 1 ou 2 btl. Caisse bois de 3 ou 6 btl

Commentaires de dégustation :

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)

Conseils :

A servir décanté et chambré (18°). Il s'exprimera au mieux sur des gibiers ou sur des fromages forts et typés.

Vin de longue garde. A consommer entre 5 et 15 ans.