



• *Encépagement :*  
70% Merlot, 30% Cabernet Franc

• *Age moyen du vignoble :*  
35 ans

• *Production annuelle :*  
64 000 bouteilles

• *Vendanges :*  
Manuelles et mécaniques  
Tri sélectif sur table vibrante et table soufflante (mistral)

• *Vinification :*  
Traditionnelle, préfermentaire à froid, fermentation alcoolique et macération  
Environ 45 jours de cuvaison en cuves ciment thermo-régulées. Ecoulage, décuve et pressurage avec une presse verticale. Fermentation malolactique en cuve. Puis élevage en barriques ou cuves bois tronconiques.

• *Elevage par tiers :*  
100% cuve

• *Durée de l'élevage :*  
Environ un an.

• *Soutirages et assemblages :*  
courant février-mars de l'année de mise en bouteille.

• *Filtration :*  
Tangentielle (pour le respect de l'environnement)

• *Mise en bouteille :*  
au château 2 ans après la date de récolte.

• *Vins sur les marchés :*  
Juin à septembre de l'année de mise en bouteille