

## SAINT-ÉMILION GRAND CRU



### ASSEMBLAGE

70% MERLOT  
25% CABERNET FRANC  
5% CABERNET SAUVIGNON



### VINIFICATION

FERMENTATION:  
50% CUVES INOX THERMORÉGULÉES  
50% CUVES CIMENT  
FERMENTATION MALOLACTIQUE EN BARRIQUES NEUVES.  
CONSEILS ŒNOLOGIQUES DE JEAN-PHILIPPE FORT DU CABINET  
ŒNOLOGIQUE DE MICHEL ROLLAND.



### ÉLEVAGE

50% BARRIQUES NEUVES  
50% BARRIQUES  
15 À 18 MOIS  
PRODUCTION: 39 500 BOUTEILLES.



### DÉGUSTATION

UN VIN PUS ACCESSIBLE QU'UN CHÂTEAU CAP DE MOURLIN, AVEC  
MOINS D'ÉPAISSEUR ET UNE STRUCTURE PLUS SOUPLE.. LE COTÉ  
FRUITÉ A ÉTÉ FAVORISÉ AVEC L'UTILISATION DE FÔTS PLUS AGÉS.



### CONSEILS

POTENTIEL DE GARDE: + DE 15 ANS  
TEMPÉRATURE IDÉALE : 14 À 16°C  
À MARIER AVEC: VIANDES BLANCHES, VEAU, PORC, VOLAILLES  
CHARCUTERIE, FROMAGES À PÂTES DURES.

