

## MONTAGNE SAINT-ÉMILION



### ASSEMBLAGE

65% MERLOT  
25% CABERNET FRANC  
10% CABERNET SAUVIGNON



### VINIFICATION

FERMENTATION ALCOOLIQUE:  
100% CUVES CIMENT THERMORÉGULÉES  
CONSEILS ŒNOLOGIQUES DE JEAN-PHILIPPE FORT DU CABINET  
ŒNOLOGIQUE DE MICHEL ROLLAND.



### ÉLEVAGE

100% CUVE CIMENT  
15 À 18 MOIS  
PRODUCTION: 139 356 BOUTEILLES.



### DÉGUSTATION

UN VIN AVEC DES ARÔMES FRAIS, FLORAUX ET FRUITÉS.  
DES NOTES D'EUCALYPTUS, DE FRUITS FRAIS ET DE POIVRE BLANC.  
DE LA MÛRE ET CERISE EN FINALE.



### CONSEILS

POTENTIEL DE GARDE: 10 ANS  
TEMPÉRATURE IDÉALE : 16 À 18°C  
A MARIER AVEC: CHARCUTERIE, VOLAILLES, RISOTTOS, BARBECUES,  
BRIE, COMTÉ ETC.

