

## Bordeaux rouge AOC 2018

*Les raisins de Merlot sont vendangés à leur meilleure maturité, égrappés et vinifiés en cuve inox pour cette cuvée. Sa jolie couleur grenat aux reflets étincelants laisse présager une belle matière. Son nez allie les notes de fruits noirs et fleurs printanières. En bouche, il est équilibré et fruité.*



**Communes** : Saint-Maixant - Pian sur Garonne

**Superficie du vignoble** : 12 hectares

**Terroir spécifique du cru** : Argilo graveleux, limon graveleux (plaine et coteaux pente sud)

**Mode de conduite du vignoble** : En agriculture biologique certifiée depuis 2012 et Biodynamie certifiée Demeter à partir de 2019

**Assemblage** : 95% Merlot 5% Cabernet

**Taille** : Guyot mixte

**Rendement moyen/ha** : 55 hl / hectare

**Vendanges** : Mécaniques

**Vinification** : Macération à froid 10°C pendant 48 heures, fermentation alcoolique thermo régulée en cuves inox (Cuvaïson moyenne : 25j), fermentation malo-lactique traditionnelle

**Elevage** : 100% cuves béton

**TAV % Vol** : 12.5%

**Acidité totale g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l** : 3,4