

# Améthyste



**MILLÉSIME :**

2019

**CÉPAGE :**

70 % Merlot

30% Carbernet Sauvignon

**Sol :**

terre sablo argileux  
reposant sur une matrice  
argilo calcaire

**RENDEMENT :**

40 hl / hectare

**ÉLEVAGE / VINIFICATION:**

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

12 Mois en fût de 500L

**POTENTIEL DE GARDE :**

2 à 20 ans

**CERTIFICATION :**

AB et Demeter (Biodynamie)