



# "Aux Plantes"

## PRESENTATION

- Appellation : Saint-Emilion grand Cru 2012
- Encépagement : 100% Merlot noir
- Superficie : 1ha
- Sols : Sables et argiles fines sur calcaire

## ELABORATION

- Vendanges : Mécaniques
- Vinification : Pour les Merlots, on tri la vendange, érafle et foule; pigeages quotidiens et macérations de 3 semaines du fait de tannins puissants. Vinification pour moitié en demi-muids (barrique 500 litres) à fond ouvert
- Elevage : 100% en demi-muids utilisés pour les vinification

## COMMENTAIRES

- Dégustation : Rond, gourmand, généreux en matière et en arômes (fruits rouges frais, framboise, cerise...). Des beaux tannins de garde.
- Service : 15 à 18°C
- Vieillessement : A consommer dès aujourd'hui et pour une garde de 10 années
- Notes/Presses



2e Saint-Emilion Grand Cru et 1er Nouveau Talent dans le Guide 2013 des Meilleurs Vins à moins de 20€ de la RVF

