



**Millésime : 2014**  
**Appellation : AOP Blaye**  
**Couleur : Rouge**  
**Cépages : 100% Malbec**

### A la vigne

Sols : Argile, Graves  
Vendanges : Manuelle  
Rendement : 35 Hl/Ha

### A la cave

Vinification : Eraflage , Fermentation avec contrôle des températures de fermentation ,  
Cuvaision longue 15 à 20 jours, Fermentation malo-lactique , Macération post-fermentaire  
avec pigeages réguliers et fréquents, Pigeage , Elevage en barrique, Délestage  
Elevage : Elevage de 24 mois en barrique.  
Contenances : 0,75L

### Dégustation

Robe : Profond, Rouge vermillon  
Arômes : Cassis, Figue, Torrification, Chocolat Noir, Tabac, Moka  
Goût : Structuré, Boisé, Racé, Ample (équilibré, harmonieux), Charpenté (robuste et  
structuré), Persistant, Dense  
Garde : 8 à 10 ans - Service : 16-18°C  
Alcool : 13% - Sucres résiduels : < 2 g/l

Flashez ce code pour plus  
d'info sur ce vin :

