



MANUELLE
RÉCOLTE

LE VIGNOBLE



SUPERFICIE

39
hectares

TERROIR

GRAVES PROFONDES
+
GRAVES SUR ARGILES

ÂGE MOYEN
DES VIGNES

30
ans

LE MILLÉSIME 2022

LES VENDANGES

du 12 au 27 septembre



Merlot

49%



Cabernet
Sauvignon

44%



Petit
Verdot

7%

L'ASSEMBLAGE 2022



L'ÉLEVAGE
12 MOIS
EN BARRIQUES
MINIMUM



CUVES
BÉTON + INOX
THERMORÉGULÉES
CUVERIE



14% VOL.
DEGRÉ
ALCOOLIQUE

3,73 pH

3,30 g/l
ACIDITÉ
TOTALE

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez s'offre précis, tendu, sur le fruit avec un boisé fin et intégré.
En bouche, l'attaque est pleine, s'accompagnant d'une fraîcheur fruitée et d'un léger boisé. Les tanins sont francs et structurés.
La finale, croquante, attendra quelques années en bouteille pour encore se structurer.

