



Assemblage	100% Merlot
Age du vignoble	20 ans
Certification	Biologique certifié par Ecocert
Rendements	30 hl/ha
Vendange	Du 14 au 23 septembre
Vinification	Cuves béton thermorégulée
Elevage	5% barriques neuves 47.5% barriques d'un vin 47.5% barriques de deux vins
Mise en bouteille	-
% Alc.	14,5 vol.
Notes de dégustation	<p>C'est un vin avec beaucoup de caractère et d'épices ; il est poivré et frais au nez avec une jolie attaque de fruits noirs et de réglisse. En bouche, la texture est crémeuse, avec un bon volume et des tanins bien intégrés. La finale est longue avec une saveur épicée et chocolatée. <i>(Fiona Morrison MW)</i></p> <p>Doté d'une belle robe rubis, la Raison d'Hêtre 2020 possède un profil aromatique expressif, marqué par des arômes de fruits frais (cerise, prune, mûre) très caractéristiques du merlot. Sa bouche est très plaisante, moelleuse et savoureuse, avec une finale fraîche et une structure gourmande. <i>(Axel Marchal)</i></p>