



LE VIGNOBLE

Le vignoble se situe au sud de Bordeaux, entre Pessac et Léognan.

Le terroir de Nuance(s) bénéficie d'un sol graveleux et sablo-graveleux sous un climat océanique tempéré.

ÂGE DU VIGNOBLE

De 18 à 32 ans

VENDANGES

Vendanges 100% manuelles avec tri à la vigne et au chai.

Du 9 au 30 septembre 2022.

VINIFICATION

Macération pré fermentaire à froid (8°C).

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.

ÉLEVAGE

Durée : 12 mois en barriques (75%) et en cuve inox (25%).

ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon

40% Merlot

DEGUSTATION

La couleur est intense et dense.

Le nez est d'une incroyable fraîcheur propre aux Cabernet Sauvignon des Graves.

La bouche d'une grande finesse s'étire grâce à une acidité maîtrisée.

Le vin est long et aromatique. Les tanins sont veloutés et viennent caresser la langue en finale.

