



-Superficie : 50 Ha dont 35 Ha en vignes le reste étant maintenu en prairies, forêts et zones humides afin d'assurer un équilibre écologique.

-Sols : Une première couche gravelo-limoneuse recouvre un sous bassement argilo-calcaire cette juxtaposition apportant une grande complexité minérale.

-Encépagement : 30% de vieux Cabernets Sauvignons côtoient 65 % de Merlot et 5% de Malbec plantés sur des coteaux escarpés exposés sud-sud ouest .

-Vinification : Fermentations spontanées thermoregulées avec les levures indigènes du domaine renforçant l'influence du terroir.

Aucun intrant hormis du soufre mais en quantité très limité : moins de 90mg/l contre les 180 mg/l des normes en vigueur pour les « conventionnels ».

Après fermentation malo-lactique mise en barriques en douceur par gravité puis élevage de 12 mois.

Pas de collage clarification par précipitation naturelle surtout avec les froids hivernaux.

Filtration avant mise en bouteille lâche afin de ne pas décharner le vin.

-Dégustation : Aux arômes fruits rouges du Merlot associés à l'élégance et à la structure du Cabernet Sauvignon viennent s'ajouter des notes minérales si bien révélées par la culture bio-dynamique.

Ce vin complexe, concentré aux tanins bien présents mais soyeux atteint son apogée de vieillissement entre 5 et 10 ans selon les millésimes.

Se déguste idéalement avec une côte de Bœuf grillé au sarment ou a défaut toute viande rouge, plats en sauce et du fromage pour les plus vieux millésimes.