



## ENCÉPAGEMENT :

**60 % CAB-SAUVIGNON**  
**30 % SYRAH**  
**10 % MOURVÈDRE**

**6 À 33 ANS**  
**5 À 25 ANS**  
**30 ANS**

## TERROIR :

Cabernet-Sauvignon :

Terres brunes basaltiques

Syrah et Mourvèdre :

1- Graves argilo-calcaires  
2- Cailloutis villafranchiens

## CONDUITE :

[Protection raisonnée]

[Haute valeur Environnementale]

Taille courte sur vieux bois / Royat double pour étaler les raisins et les aérer en vue d'une maturité optimale.

Un rang semé de féverolles ou de trèfle, l'autre enherbé naturellement.

## CLIMAT :

Sur des sols bien rechargés par pluies d'hiver (plus de 400 m) et à la faveur d'un printemps humide et doux, la végétation a enchaîné rapidement ses premiers stades. À partir de mi-juin des chaleurs fortes et ininterrompues ont mis la vigne à rude épreuve.

Heureusement des orages de 30 mm vers le 15 août, suivis de nuits plus fraîches ont permis à la vigne de mûrir ses fruits dans la douceur avec de nouvelles pluies mi-septembre dont tous les cépages ont profité puisque les vendanges commencées le 13 Septembre se sont achevées le 10 Octobre. Les vins ont une trame douce et un fruit très expressif.

## MATURITÉ PHÉNOLIQUE :

Optimum recherché pour le soyeux des tanins et pour la tenue des vins dans le temps.

## RENDEMENT :

40 hl/ha

## VINIFICATION :

Cuaison de 25 jours d'une vendange toujours éraflée à température élevée.

## MATURATION :

17 mois en fûts neufs de chêne français sélection de grains fins.