

LA FLEUR AMY SAINT-ESTEPHE



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Saint-Estèphe
Sols	Graveleux
Densité de population	10 000 pieds/ha
Age du vignoble	23 ans en moyenne
Vinification	Taille courte (guyot double), vendanges manuelles et traditionnelles, puis macération de 3 à 5 semaines dans des cuves en inox
Elevage	12 mois en barrique de chêne (40% neuves)
Assemblage	55% Cabernet-Sauvignon 40% Merlot
Dégustation	Ce vin aux arômes de fruits rouges avec une légère touche de torréfaction s'habille d'une robe pourpre avec des reflets violacés. Plein de finesse et de délicatesse, il se développe rapidement en bouche où le fruit et le boisé s'assemblent remarquablement
Garde	8 à 12 ans