

Le vignoble d'élian 2013



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 50% Cabernet franc – 30% merlot – 20% syrah

Terroir : issu de vignes âgées de 30 à 40 ans, situées sur des terroirs argilo-limoneux sur sous-sol d'altos de fer auxquels sont ajoutés les jeunes vignes de merlot et cabernet franc du Clos Baquey (terroir argilo-calcaire).

Vinification : Egrappage à 100%, cuves bétons ouvertes, légers pigeages, macération de 2 à 3 semaines avec des extractions très douces. Chaque cépage est vinifié séparément.

Élevage : foudres et pièces pendant 17 mois. Chaque cépage est élevé séparément. Mise en masse pendant 3 mois en cuve béton avant mise en bouteille.

Mise en bouteille : sans collage ni filtration 23 juillet 2015