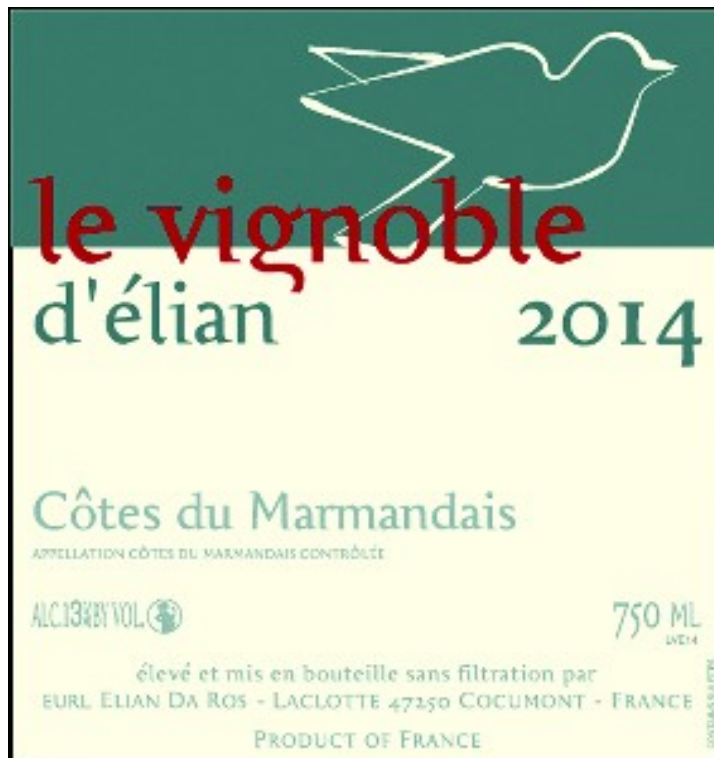


# Le vignoble d'élian 2014



## **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'alias 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.

**Elevage** : 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** : pas de collage mais une légère filtration fin juillet 2016