



- ❖ **Situation** : Le domaine, situé en appellation Cadillac Côtes de Bordeaux, comprend 66 hectares de vignes. Le vignoble admirablement exposé sud-sud est, est planté sur des côteaux argilo-graveleux.
- ❖ **Mode de culture** : agriculture biologique.
- ❖ **Certification** : ECOCERT, NOP, HVE 3, ISO 14001 (Système Management Environnemental); EVE Vegan
- ❖ **Encépagement** : 85% Sauvignon– 15% Sémillon
- ❖ **Densité** : 5000 pieds/ha
- ❖ **Vinification** : Macération préfermentaire. Fermentation en cuverie inox thermo-régulée à basse température.
- ❖ **Elevage** : sur lies fines pendant trois mois.
- ❖ **Production** : 45 000 bouteilles 75 cl avec capsules à vis.
- ❖ **Œnologue** : Michel Rolland
- ❖ **Dégustation** : Robe brillante. Un nez puissant, notes d' ananas de litchi et de fruit de la passion. Un bel équilibre vif alliant fraîcheur et fruité avec une belle persistance aromatique.
- ❖ **Température de service** : 8°-10° C